Attila

PRDK 1050

CE

GLASKERAMISCHE FORNUIS
Gebruiks-en
Installatievoorschriften

GLASKERAMIK ELEKTROHERDE
Gebrauchsanweisung
Installationsanleitung

COCINA VITROCERAMICA
Instrucciones de uso
Consejos para la instalación

VITROCERAMIC COOKER
Instruction for the use
Installation advice

Nederlands	Gebruiks-en installatievoorschriften	Bladzijde 3
Deutsch	Gebrauchsanweisung Installationsanleitung	Seite 37
Español	Instrucciones de uso - Consejos para la instalación	Página 71
English	Instruction for the use - Installation advice	Page 105

Mevrouw, Juffrouw, Mijnheer,

U heeft onlangs een van onze fornuizen aangekocht en wij danken u voor uw vertrouwen. Uw fornuis werd met de grootste zorg ontworpen, vervaardigd en getest met het oog op uw volkomen tevredenheid. Opdat u het optimaal zou kunnen gebruiken en de gewenste resultaten zou bereiken, bevelen wij aan deze GEBRUIKSHANDLEIDING aandachtig te lezen.

De instructies en wenken in deze handleiding zullen een doeltreffende hulp zijn om alle kwaliteiten van uw nieuwe toestel te ontdekken.

Dit fornuis mag enkel worden gebruikt voor het doel waartoe het werd ontworpen, met name de bereiding van eetwaren.

Alle ander gebruik dient als onjuist en gevaarlijk te worden beschouwd.

Wij wijzen elke aansprakelijkhid van de hand in geval van schade wegens onjuist, verkeerd of irrationnel gebruik van het toestel.

BELANGRIJKE RAADGEVINGEN

Controleer na het uitpakken of het toestel volledig en onbeschadigd is.
Gebruik het niet bij twijfel, maar wend u tot een doorverkoper of roep er een vakkundig technicus bij.

De verpakkingsonderdelen (plastic zakken, polystyreen, spijkers, sluitstrips, enz.) moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden, want zij vormen een potentiele bron van gevaar.

– Probeer mooit de technische kenmerken van het toestel te veranderen want dat kan gevaar inhouden.
– Ga nooit over tot onderhoud of reiniging van het toestel zonder dat u het vooraf van het stroomnet heeft afgekoppeld.
– Als u beslist het toestel niet meer te gebruiken of als u uw oude toestel wil opruimen, is het aanbevolen het eerst onbruikbaar te maken op de manier die is bepaald door de geldende normen inzake gezondheids-en milieubescherming. Onderdelen die een gevaar voor kinderen kunnen betekenen, moeten onschadelijk worden gemaakt.

WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE APPARATEN

Bij het gebruik van een elektrisch apparaat dient u enkele levensbelangrijke voorzorgsmaatregelen in acht te nemen.
In het bijzonder:
– raak het toestel nooit aan als uw handen of voeten vochtig zijn.
– gebruik het toestel nooit als u blootsvoets bent.
– vermijd dat kinderen of onbekwamen het toestel gebruiken zonder toezicht.

De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af bij schade veroorzaakt door onjuist, verkeerd of irrationeel gebruik.

EERSTE INGEBRUIKNEMING VAN DE OVEN

Het is aanbevolen de volgende instructies te volgen:
– Monteer de laterale roosters in de oven zoals beschreven in het hoofdstuk “ONDERHOUD”.
– Plaats de roosters en de druippan.
– Verwarm de lege oven op maximaal vermogen om alle vetsporen op de verwarmingselementen te verwijderen, zoals beschreven in het desbetreffende hoofdstuk.
– Reinig de binnenzijde van de oven met een doek die u nat heeft gemaakt met water en een neutraal detergent. Droog grondig af.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Diese Herdplatte wurde nach folgenden Vorschriften entwickelt, konstruiert und verkauft:

- Sicherheitsbestimmungen der EWG-Richtlinie “Niederspannung” 73/23;
- Sicherheitsbestimmungen der EWG-Richtlinie “EMC” 89/336;
- EWG-Richtlinie 93/68.

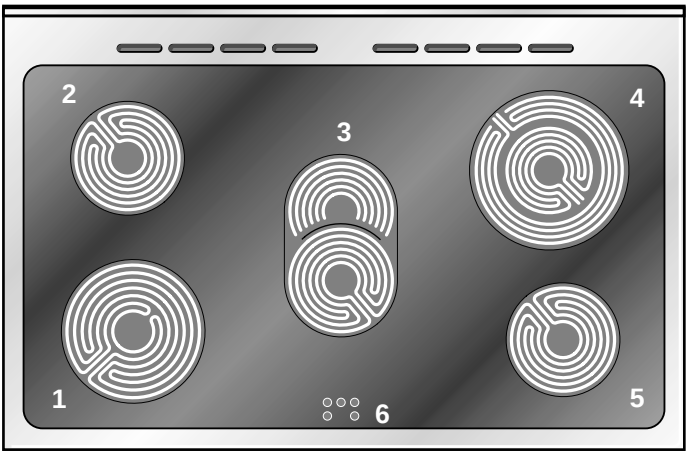
BELANGRIJKE RAADGEVINGEN

- **Verwijder de eventueel aanwezige beschermfolie van het komfoor voordat u met het installeren begint.**
- Na het gebruik dient u zich ervan te verzekeren dat u de knoppen in de “off” stand heeft gedraaid.
- Vermijd dat kinderen of onbekwamen het toestel gebruiken zonder toezicht.
- **Tijdens en na het gebruik van de oven bereiken enkele elementen en delen van het fornuis zeer hoge temperaturen (bijvoorbeeld het glas van de ovendeur). Raak deze oververhitte de!en niet aan.**
- **Laat kinderen niet in de buurt van het apparaat komen wanneer dit werkt.**
- Sommige toestellen worden geleverd met beschermfolie op de stalen en aluminium delen. Verwijder de beschermfolie voordat u het toestel in gebruik neemt.
- **Brandgevaar!** Bewaar geen brandbaar materiaal in de oven, boven de glaskeramische kookplaat of in de lade van het apparaat.
- Zorg dat de voedingskabels van andere apparaten in de buurt van het fornuis niet in aanraking kunnen komen met de kookplaat of klem raken tussen de ovendeur.
- Bedek de ovenwanden niet met aluminiumfolie. Zet een bakpiaat of de opvangbak niet op de bodem van de ovenruimte.
- Zorg dat er geen zware of scherpe voorwerpen op de glaskeramische kookplaat kunnen vallen. Als de kookplaat is gebarsten of andere schade heeft opgelopen door er op gevallen voorwerpen, enz. dan moet u de stekker van het apparaat uit het stopcontact nemen en de Servicedienst bellen.
- Kras de kookplaat niet met scherpe voorwerpen. Gebruik de kookplaat niet als werkoppervlak.
- **Gebruik geen stoomreiniger, omdat deze condens aan de binnenkant van het komfoor kan veroorzaken, hetgeen het kooktoestel onveilia maakt.**
- De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor schade aan personen en zaken die te wijten is aan een fout of oneigenlijk gebruik van het apparaat.
- Alle onderdelen van dit apparaat zijn recyclebaar. Volg de plaatselijke milieuwetgeving wanneer u deze afdankt. Snijd de voedingskabel af voordat u het apparaat afdankt.

BELANGRIJK:
Dit kooktoestel is uitsluitend bestemd voor het bereiden van voedsel in een huishoudelijke omgeving en is niet geschikt voor commercieel gebruik.

Dit kooktoestel heeft een ingebouwde koelventilator: het geluid van de koelventilator is te horen wanneer de oven of de grill in werking is.

1 - KOOKTAFEL



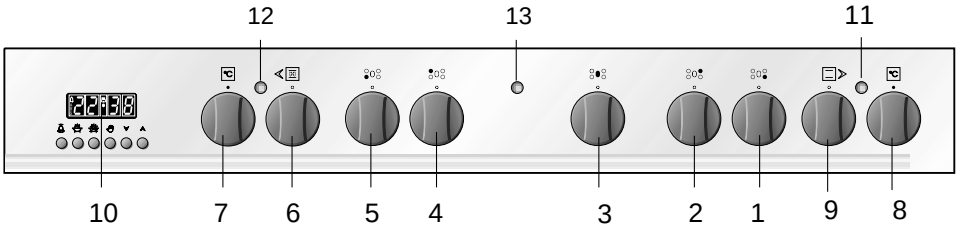
Afb. 1.1

ALGEMENE KARAKTERISTIEKEN:

1. Zone 3 circuits	Ø 180	1700 W
2. Zone 3 circuits	Ø 145	1200 W
3. Doppele kookzone (ovaal)	Ø 140 x 250	1800/1000 W
4. Doppele kookzone	Ø 210/120	2100/700 W
5. Zone 3 circuits	Ø 145	1200 W
6. Controlelampje “plaat warmi”		

Waarschuwing: Als de kookplaat is gebarsten of andere schade heeft opgelopen door er op gevallen voorwerpen, enz. dan moet u de stekker van het apparaat uit het stopcontact nemen en de Servicedienst bellen.

2 - BEDIENINGSPANEEL



Afb. 2.1

BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN

1. Bedieningsknop kookplaat rechtsvoor
2. Bedieningsknop kookplaat rechtsachter
3. Bedieningsknop kookplaat centraal
4. Bedieningsknop kookplaat linksachter
5. Bedieningsknop kookplaat linksvoor
6. Schakelaar van de multifunctionele oven (oven links)
7. Thermostaatknop van de multifunctionele (oven links)
8. Thermostaatknop van de traditionele oven (oven rechts)
9. Schakelaar van de traditionele oven (oven rechts)
10. Elektronische programmeereenheid (alleen de grote oven links)

Controlelampje:

11. Temperatuurcontrolelampje van de traditionele oven (oven rechts)
12. Temperatuurcontrolelampje van de multifunctionele oven (oven links)
13. Controlelampje kookplaat aan

3 - KERAMISCH KOOKVLAK - GEBRUIKSAANWIJZING

Het glaskeramische oppervlak van de kookplaat geleidt warmte zeer goed in de verticale richting, waardoor de warmte van de elementen onder het oppervlak snel wordt overgedragen aan de pannen die op de kookzones staan.

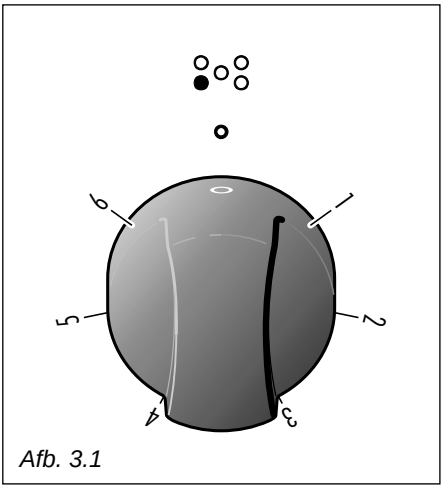
De warmte verspreidt zich daarentegen vrijwel niet in de horizontale richting, waardoor het glaskeramische oppervlak op een paar centimeter afstand van de kookzones “koud” blijft.

De 5 kookzones komen overeen met de donkere cirkels op het kookplaatvlak.

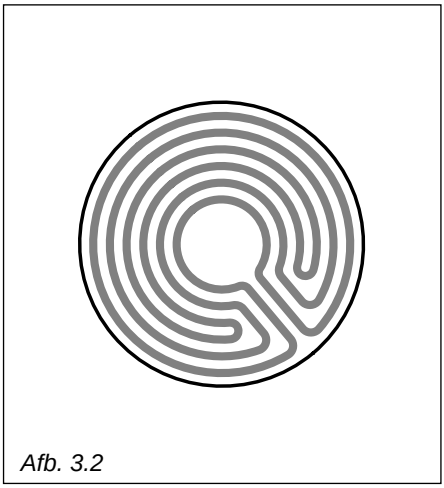
BELANGRIJKE OPMERKING:
De verwarmingselementen zijn uitgerust met een ingebouwde temperatuurbegrenzer die de elementen bij iedere instelling IN/UIT schakelen om oververhitting van het glaskeramische oppervlak te voorkomen.
Door het gebruik van ongeschikte pannen en/of een foute plaatsing van de pannen zal de temperatuurbegrenzer dikwijls schakelen en het kookresultaat minder goed zijn.

BEDIENINGSKNOP KOOPLAAT MET 3 VERWARMINGSELEMENTEN

De kookplaat waaronder zich 3 verwarmingselementen bevinden (Afb 3.2), wordt bediend door een schakelaar met 6 standen (0÷6) Afb 3.1.



Afb. 3.1

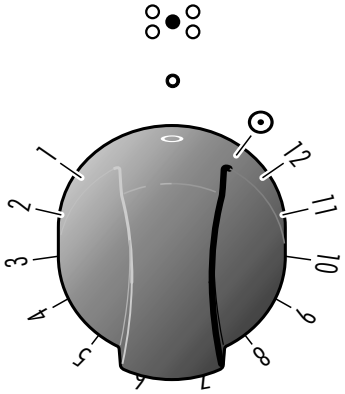

Afb. 3.2

DOPPELE KOOKZONES

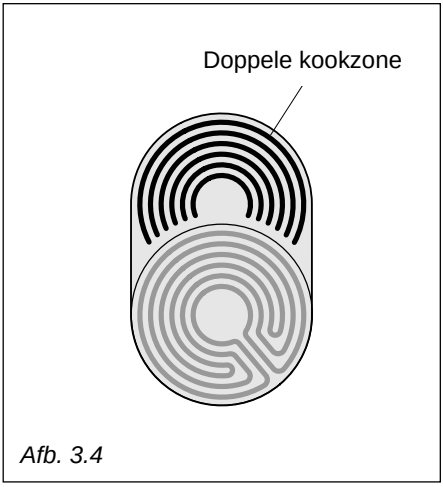
De eerste kookzone is aangegeven door de cirkel op het keramische oppervlak.

Het verwarmingselement van de eerste kookzone wordt bediend door een traploze vermogenregelaar met werkstanden van 1 (laagste temperatuur) t/m 12 (hoogste temperatuur).

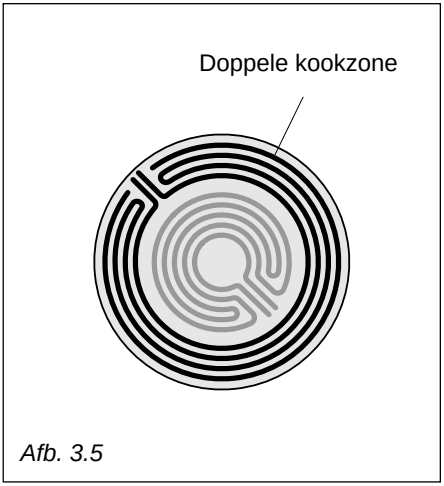
De doppele kookzone kan alleen worden ingeschakeld wanneer de eerste kookzone op het hoogste vermogen is geregeld door de bedieningsknop op het symbool te draaien ⊙.



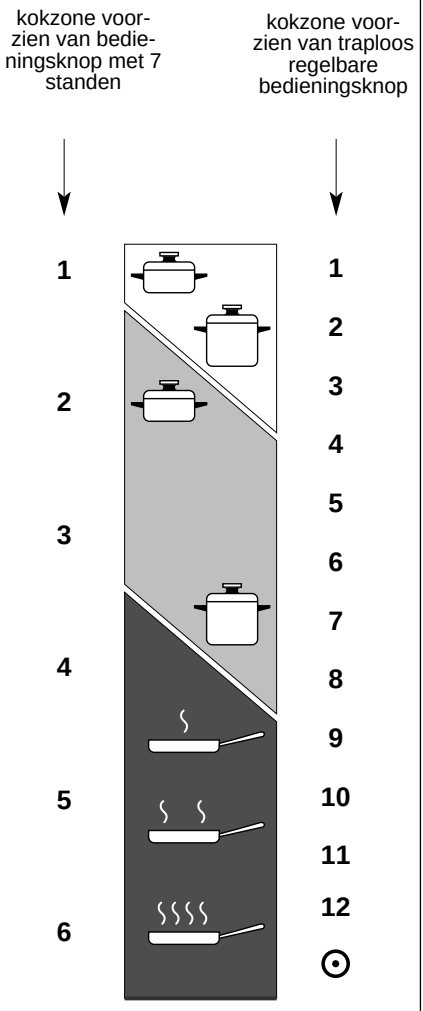
Afb. 3.3



Afb. 3.4



Afb. 3.5



Afb. 3.6

KOOKTIPS

Stand knop		KOOKTYPE
0	0	Uit.
1 2	1 2	Om te smelten (boter, chocolade). Om schotels warm te houden.
2	2 3 4	Om eetwaren warm te houden of kleine hoeveelheden vloeistof op te warmen.
3	4 5 6	Om grotere hoeveelheden vloeistof op te warmen; om sausen of room in te koken.
3 4	6 7	Aan de kook brengen van eetwaren, stoofpot, soepen, stomen.
4	7 8	Deegwaren, rijst in open kookpan, schnitzels.
4 5	8 9 10	Aan de koken brengen van grote hoeveelheden, snelle grillades.
6	11 12	Frituren, frieten, steaks, beignets.
	⊙	Voor het inschakelen van het buitenste verwarmingselement (alleen bij duppele kookzones)

Als u uw fornuis enkele keren heeft gebruikt, vindt u snel de ideale stand voor elk van uw eetwaren.

CONTROLELAMPJE "PLAAT WARMI"

Aan de voorzijde van het keramische kookvlak bevinden zich 4 controlelampjes die elk verbonden zijn met een kookplaat.

Als de temperatuur van de kookzone meer dan 60°C bedraagt, gaat het verklikkerlampje aan om aam te duiden dat de plaat warm is.

Dit verklikkerlichtje blijft branden, ook al wordt de warmtebron uitgeschakeld, om aan te geven dat de plaat nog warm is in deze kookzone.

De restwarmte blijft een tijdje aanhouden nadat de overeenkomstige warmtebron werd uitgeschakeld.

Leg dus nooit uw handen op de kookzone en, vooral, hou kinderen uit de buurt.

Het verklikkerlampje dooft automatisch als de temperatuur van de kookzone onder 60°C daalt.

Let op: Het oppervlak van het komfoor wordt tijdens het koken zeer heet.
Houd kinderen uit de buurt van het komfoor.

Tips om goed en snel te koken:

– Om de kooktijd in te korten, zet u de schakelaar even op zijn maximum en daarna draait u hem in de gepaste stand.

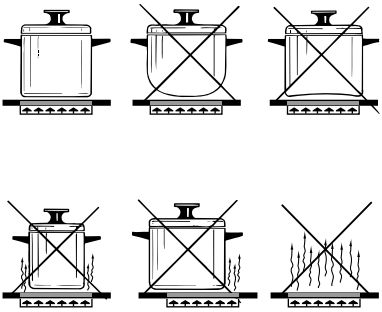
– Gebruik recipiënten met een platte bodem. De bodem van de recipiënt moet bij voorkeur dezelfde (of een iets grotere) diameter hebben als de kookzone, met het oog op een maximale benutting van de energie.

– Aangezien de kookzone enige tijd warm blijft na het uitdoven van het vuur, kan het vuur enkele minuten vóór het einde van de kooktijd worden uitgezet. De restwarmte van de vitroceramische plaat volstaat dan om het kookproces te beëindigen.

  De zijpanelen zijn omkeerbaar en als het email beschadigd is, kunnen ze opnieuw worden gebruikt aan de ommezijde.

– Kook met het deksel op de pan als dat mogelijk is, om energie te sparen.

– Kook het voedsel in geen geval rechtstreeks op een kookzone, maar altijd in een pan.



Afb. 3.7

RAAD VOOR HET VEILIG GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

- Controleer welke knop de gekozen kookzone bedient voordat u aan de knoppen draait. Het is raadzaam de pan op de kookzone te zetten voordat u deze aan zet, en de pan te verwijderen wanneer het koken klaar is.
- Gebruik pannen met een platte, gladde bodem. Gebruik geen pannen van gietijzer. Een oneffen of ruwe bodem kan de glaskeramische plaat bekrassen. Controleer of de bodem van de pan schoon en droog is.
- Pannen met een aluminium bodem kunnen zilverkleurige strepen en vlekken op de kookplaat achterlaten.
- Laat een vochtig deksel niet op de kookplaat liggen.
- Het glaskeramische oppervlak en de pannen moeten schoon zijn. Verwijder alle voedselresten (vooral die van suikerrijk voedsel), vuil, enz. zorgvuldig met afwasmiddel.
- Gebruik geen pannen met een steel die zo lang is dat deze over de rand van de kookplaat uitsteekt, om te voorkomen dat de pan per ongeluk wordt omgestoten. **Met deze voorzorg is de pan ook moeilijker te bereiken voor kinderen.**
- Buig u niet over de kookplaat wanneer de kookzones in bedrijf zijn.
- Laat geen zware of scherpe voorwerpen op de keramische kookplaat vallen. **Neem de stekker uit het stopcontact als het keramische oppervlak beschadigd is en stel u in verbinding met de servicedienst.**
- Leg geen aluminiumfolie of plastic voorwerpen op de kookzones wanneer deze warm zijn.
- Denk erom dat de kookzones tamelijk lang (ca. 30 minuten) warm blijven nadat deze zijn uitgezet.
- **Neem de stekker van het komfoor uit het stopcontact als het keramische oppervlak beschadigd is en stel u in verbinding met de servicedienst.**

Kras het keramische oppervlak niet met scherpe voorwerpen Gebruik het keramische oppervlak niet als werkblad of bergplaats.

REINIGING

Vooraleer u de kookplaat reinigt, dient u na te gaan of het toestel uitgeschakeld is.

Volg de schoonmaakinstructies nauwgezet op.

Verwijder eventuele voedselresten of andere stoffen die zich habben vastgezet.

Verwijder stof met een vochtige doek.

U kan ook gebruik maken van niet schurende of niet corrosieve detergenten.

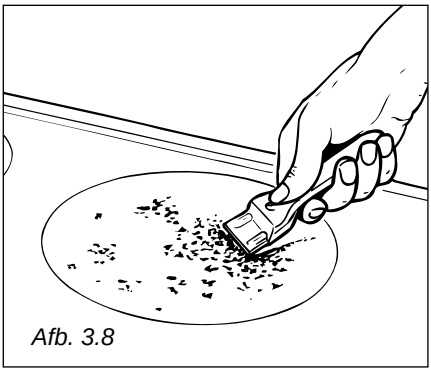
Het is aanbevolen alles dat door warmte kan smelten, van de kookplaat te verwijderen: plastic voorwerpen, aluminiumfolie, suiker of heel zoete produkten.

Indien een voorwerp of materiaal op de plaat gsmolten is, dient u dit onmiddellijk te verwijderen (terwijl het oppervlak nog warm is) met de schraper om beschadiging van het vitroceramische vlak te vermijden.

Gebruik geen messen of puntige voorwerpen, want zij kunnen de kookpmaat onherroepelijk beschadigen.

Gebruik ook geen schurende schilfers of schuursponsen die onherstelbare krassen kunnen veroorzaken.

OPGELET: HEEL BELANGRIJK!
Ingeval van schoonmaak van de plaat in glasceramiek met behulp van een accessoire (bijvoorbeeld een kleine schraper) moet men erop letten dat de pakking ter hoogte van de hoeken van het glasceramiek oppervlak niet beschadigd wordt.



Afb. 3.8

4 - ELEKTRISCHE MULTIFUNKTIE OVEN (oven links)

Opgelet :
Tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm.
Houdt de jonge kinderen op afstand.

ALGEMENE KENMERKEN

Zoals zijn naam het zegt, gaat het hier om een oven die specifieke funktionele kenmerken bezit Het is inderdaad mogelijk 7 verschillende funkties te gebruiken om aan elke kookvereiste te voldoen.
Deze 7 funkties, met thermostatische controle, worden verwezenlijkt door 4 verwarmingselementen:

– Onderweerstand	1400 W
– Bovenweerstand	1000 W
– Grillweerstand	2000 W
– Ringvormige weerstand	2500 W
– Ventilatiemotor	25 W
– Ovenlamp	15 W

OPMERING:

Voor het eerste gebruik is het raadzaam om de lege oven 30 minuten op stand te laten werken en vervolgens nogmaals 30 minuten op de maximumtemperatuur (thermostaatknop op 250°C) in de standen en , om alle sporen van vet van de verwarmingselementen te verwijderen.
Maak de oven en zijn accessoires schoon met warm water en vloeibaar afwasmiddel.

WAARSCHUWING:
De deur is heet. Gebruik het handvat.

WERKINGSPRINCIPE

Het opwarmen en koken met de MULTIFUNKTIE oven gebeurt als volgt:

a. door natuurlijke convectie
De warmte wordt produceerd door de boven- en onderweerstand.

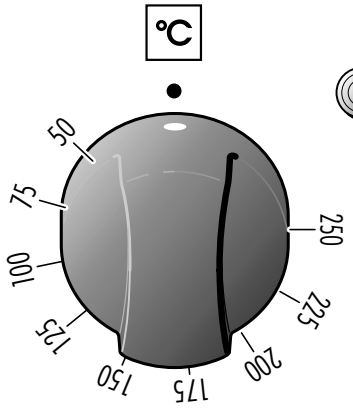
b. door gedwongen convectie
Een turbine zuigt de lucht in de moffel van de oven aan, stuwt deze door de witgloeiende schroefgangen van een elektrische weerstand en stuwt deze weer in de moffel. De warme lucht - alvorens weer aangezogen te worden om dezelfde cyc/us te hernemen - omhult de gerechten in de oven waardoor deze vlug en volledig gaargekookt worden.
Bovendien kan men verschillende gerechten tegelijkertijd koken.

c. door semi-gedwongen convectie
De door de boven- en onderweerstand geproduceerde warmte wordt door de turbine in de oven verdeeld.

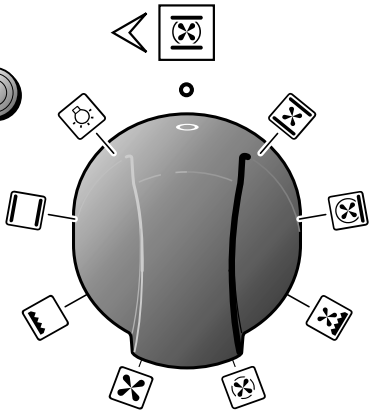
d. door straling
De warmte wordt door de infra-roodstralen van de grillweerstand uitgestraald.

e. door straling en ventilatie
De door de infra-roodgrillweerstand uitgestraalde warmte wordt door de turbine in de oven verdeeld.

f. ventilatie
Het voedsel wordt zonder verwarming door de ventilator ontdooid.



Afb. 4.1



Afb. 4.2

THERMOSTAAT (Afb. 4.1)

De verwarmingselementen van de oven worden ingeschakeld door de knop op de gewenste funktie te plaatsen en door de thermostaatknop op de gewenste temperatuur in te stellen.
De controle van de werking (ON-OFF) van de verwarmingselementen wordt uitgevoerd door de thermostaat; zijn werking wordt aangegeven door het lampje op het knoppenbord.

BAKSTANDENSCHAKELAAR (Afb. 4.2)

Draai de knop met de klok mee om één van de bakstanden in te stellen.

VERLICHTING

Bij het instellen van de knop in deze positie, licht het ovenlampje (15 W) op.
De oven blijft verlicht als de schakelaar op één van de funkties is ingesteld.

TRADITIONEEL KOKEN-CONVECTIE

Werking van de onder- en bovenweerstand.
De warmte wordt door natuurlijke convectie verspreid en de temperatuur moet geregeld worden van 50° tot 250 °C met de thermostaatknop. De oven dient voorverwarmd te worden alvorens de gerechten in de oven te plaatsen.

Aangeraden Gebruik:
Voor gerechten die volledig gaargekookt moeten worden.
Vb: gebraad, varkensribben, schuimgebak (meringue).

ROOSTEREN MET DE GRILL

Werking van de elektrische weerstand met infra-roodstraling.
Met de ovendeur dicht gebruiken en met de thermostaatknop op een stand tussen **50° en 225°C** voor ten hoogste 15 minuten en vervolgens op **175°C**.
De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Opgelet : tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm. Houdt de jonge kinderen op afstand.
Voor een correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk “Gebruik van de grill”

Aangeraden Gebruik:
Traditioneel roosteren met de grill, braden, bruinen, gratineren, roosteren, enz.

ONTVRIEZEN VAN INGEVRO REN VOEDINGSMIDDELEN

Enkel werking van de ovenventilator.
Te gebruiken met de thermostaatknop op stand “●” daar elke andere stand geen enkele uitwerking heeft.
Het ontvriezen gebeurt door de ventilatie, zonder verwarming.

Aangeraden Gebruik:
Om snel de ingevroren gerechten te ontvriezen.
Ongeveer één uur per kilo.
De duur variëert in funktie van de kwaliteit en het soort te ontvriezen voedingsmiddelen.

KOKEN MET WARME LUCHT

Werking van de ringvormige weerstand en van de turbine.
De warmte wordt door gedwongen convectie verspreid en de temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 250 °C d.m.v. de thermostaatknop. De oven moet niet voorverwarmd worden.

Aangeraden Gebruik:
Voor gerechten die een goedgebakken korstje moeten hebben en binnen zacht of roze dienen te zijn.
Vb.: lasagne, lamsvlees, rosbif, gehele vissen, enz.

KOKEN MET GEVENTILEERDE GRILL

Werking van de infra-roodgrillweerstand en de turbine.
De warmte wordt hoofdzakelijk verspreid door straling en de ventilator verdeelt de warmte over de ganse oven. De temperatuur moet d.m.v. de thermostaatknop worden geregeld op een stand tussen 50° en 175° (voor maximaal 30 minuten).
De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

Attentie: Voor gebruik moet de deut-van de oven gesloten zijn.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.
Houd kinderen weg van de oven.
Voor een correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk “ROOSTEREN EN GRATINEREN” .

Aangeraden Gebruik:
Voor het roosteren van gerechten waarvan de buitenkant gebruind moet worden om het vleessap binnenin te behouden. Vb: kalfsbiefstuk, entre-côte, hamburger, enz.

WARMHOUDEN VAN GEKOOKTE GERECHTEN OF ZACHTJES OPWARMEN VAN GERECHTEM

Werking van de bovenweerstand, van de ringvormige weerstand en de turbine.
De warmte wordt verspreid door gedwongen convectie, met meer intensiteit op het niveau van de bovenweerstand.
De temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 140°C met de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:
Om vooraf gekookte gerechten warm te houden. Om zachtjes de reeds gekookte gerechten op te warmen.

KOKEN MET GEDWONGEN CONVECTIE

Werking van de onder- en bovenweerstand en van de turbine.
De boven-en onderwarmte wordt in de oven verdeeld door semi gedwongen convectie.
De temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 250 ° C met de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:
Voor grote hoeveelheden en grotere volumes die gelijkmatig moeten gebakken of gebraden worden.
Vb.: roulades, kalkoen, lamsbout, taart, enz.

KOOKWENKEN

STERILISEREN

Het steriliseren van levensmiddelen in bokalen gebeurt als volgt (volle bokalen, hermetisch gesloten):

a. de schakelaar op stand plaatsen;

b. de thermostaatknop op stand 185 °C plaatsen en de oven voorverwarmen;

c. de druipplaat met warm water vullen;

d. de bokalen op de druipplaat zetten en erop letten dat ze elkaar niet raken; de deksels bevochtigen met water; de ovendeur sluiten en de thermostaatknop op stand 135 °C plaatsen.

Wanneer het steriliseren begint, t.w. wanneer er luchtbellen in de bokalen gevormd wor den, de oven uitschakelen en laten afkoelen.

VERBETEREN

De schakelaar op stand plaatsen en de thermostaatknop op stand 150 °C.
Brood wordt weer knappend vers als men het ongeveer 10 minuten in de oven plaatst nadat het lichtjes bevochtigd werd.

BRADEN

Om op de klassieke manier te braden (gaar gebakken) volstaat het volgende punten in acht te nemen:
– de oventemperatuurinstellen tussen 180° en 200 ° C .
– de hoeveelheid en de kwaliteit van het vlees.

SIMULTAAN KOKEN

De standen en de MULTIFUNKTIE oven laten toe verschillende heterogene bereidingen simultaan te koken. Aldus kan men tezelfdertijd verschillende gerechten koken zoals vb. vis, taart en vlees zonder dat de aroma's en smaken zich vermengen.
Dit is mogelijk omdat de dampen en vetten geoxydeerd worden door de elektrische weerstand en zich dus niet kunnen afzetten op de gerechten.
De enige te nemen voorzorgen zijn:
– de kooktemperaturen moeten zo dicht mogelijk bij elkaar liggen met een verschil van maximum 20° tot 25 °C tussen de extreem vereiste temperaturen voor de verschillende gerechten;
– de gerechten zullen op verschillende tijdstippen in de oven geplaast worden, rekening houdend met de verschillende kookduur.

Het resultaat van deze kookwijze is een evidente energie en tijdbesparing.

ROOSTEREN EN GRATINEREN

Met de schakelaar op stand kan het roosteren zonder braadspit gbeuren, daar delucht volledig rond de gerechten verspreid wordt. De thermostaatknop op stand 175°C plaatsen en na voorverwarming van de oven de gerechten op het rooster plaatsen, de ovendeur sluiten en de oven laten verder verwarmen tot het roosteren voleindigd is.
Voor het eind van de kooktijd enkele boterkrulletjes toevoegen om het mooie gravneffekt te bekomen.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.
Houd kinderen weg van de oven.

KOKEN MET DE GRILL

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.
Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.
Het gerecht op het ovenroosterplaatsen dat zo hoog mogelijk in de oven wordt geschoven.
Breng de ovenschaal onder de grill aan, om het vet en de sappen op te vangen.

Attentie: Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.
Houd kinderen weg van de oven.

KOKEN MET DE OVEN

De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur.

Wanneer de oven de gewenste temperatuur bereikt heeft, het gerecht in de oven plaatsen en de kooktijd nakijken.
De oven 5 min. voor het eind van de kooktijd uitschakelen om de in de oven opgestapelde warmte te benutten.

Ter informatie geven we in volgende tabel enkele gerechten met hun bereidingstemperauren in °C.

Tijd en temperatuur schommelen afhankelijk van de hoeveelheid en de grootte van de stukken.

GERECHTEN	TEMPERATUUR
Savoiegebakjes	150°
Chocoladecake	150°
Rijst in de oven	150°
Konijnepastei	175°
Kaassoufflé	175°
Rundsvlees met uitjes	175°
Macaronikrans	175°
Vier-vierde gebak	175°
Karamelvla	175°
Gevulde tomaten	200°
Pizza	200°
Zeebrasem met uitjes	200°
Forel met amandelen	200°
Wijting in de oven	200°
Eend	200°
Aardappelen in de oven	200°
Appeltaart	200°
Soezendeeg	200°
Geroosterde paprika's	200°
Kalfskotelet	200°
Varkenskotelet	200°
Lamskotelet	225°
Kalfsgebraad	225°
Kippegebraad	225°
Appelen in de oven	225°
Eieren in vuurvaste schoteltjes	225°
Omelet	225°
Rundsgebraad	225°
Lamsbout	225°
Lamsschouder	225°
Gegratineerde macaroni	225°

5 - ELEKTRISCHE OVEN MET NATUURLIKE CONVECTIE (oven rechts)

Opgelet :
Tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm.
Houdt de jonge kinderen op afstand.

ALGEMENE KENMERKEN

Het fomuis wordt in propere staat geleverd. Nochtans is het aangeraden, voor het eerste gebruik, de oven te laten warmen op maximum temperatuur (250 °C) om de eventuele vetsporen op de weerstanden te verwijderen.

De elektrische oven is uitgerust met 3 weerstanden:

– Bovenweerstand 700 W
– Onderweerstand 800 W
– Grillweerstand 1450 W

WAARSCHUWING:
De deur is heet. Gebruik het handvat.

OPMERING:

Alvorens de oven voor de eerste keer te gebruiken, de oven leeg aanzetten. Stel de hoogste stand in en zet de temperatuurknop op 250°C.

Laat de oven gedurende een uur in functie anstaan en daarna nog 15 minuten in functie .

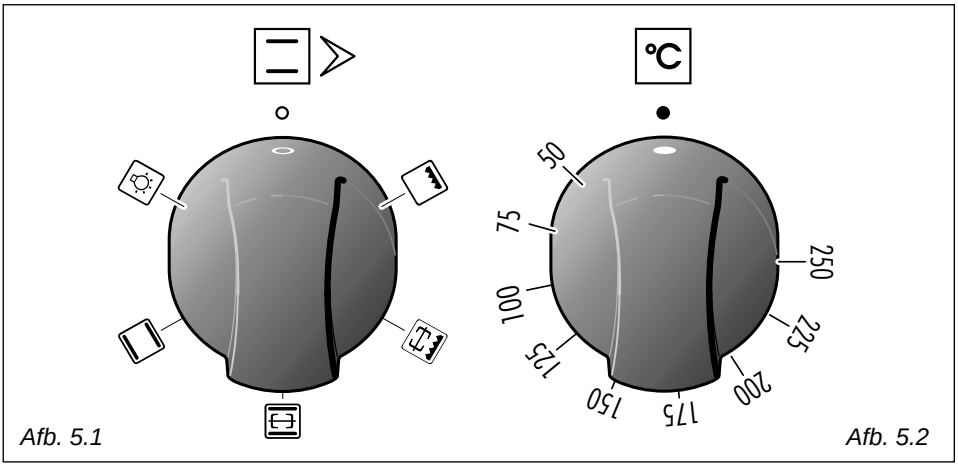
Hierdoor worden eventuele vetresten van de verwarmingselomenten verwijderd.

WERKINGSPRINCIPE

Het opwarmen en koken met de NATUURLIKE CONVECTIE oven gebeurt als volgt:

a. door natuurlijke convectie
De warmte wordt produceerd door de boven- en onderweerstand.

b. door straling
De warmte wordt door de infra-roodstralen van de grillweerstand uitgestraald (**Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn**).



Afb. 5.1 *Afb. 5.2*

BAKSTANDENSCHAKELAAR (Afb. 5.1)

Draai de knop met de klok mee om één van de bakstanden in te stellen.

THERMOSTAAT (Afb. 5.2)

De verwarmingselementen van de oven worden ingeschakeld door de knop op de gewenste functie te plaatsen en door de thermostaatknop op de gewenste temperatuur in te stellen (van 50° tot 250 °C).
De controle van de werking (ON-OFF) van de verwarmingselementen wordt uitgevoerd door de thermostaat; zijn werking wordt aangegeven door het lampje op het knoppenbord.

OVEN LIGHT

Bij het instellen van de knop in deze positie, licht het ovenlampje (15 W) op.
De oven blijft verlicht als de schakelaar op één van de funkties is ingesteld.

TRADITIONEEL KOKEN-CONVECTIE

Werking van de onder- en bovenweerstand.
De warmte wordt door natuurlijke convectie verspreid en de temperatuur moet geregeld worden van 50° tot 250 °C met de thermostaatknop. De oven dient voorverwarmd te worden alvorens de gerechten in de oven te plaatsen.

In de stand treedt de draaispitmotor in werking.

Aangeraden Gebruik:
Voor gerechten die volledig gaargekookt moeten worden.
Vb: gebraad, varkensribben, schuimgebak (meringue).

ROOSTEREN MET DE GRILL

Werking van de elektrische weerstand met infra-roodstraling.
Met de ovendeur dicht gebruiken en met de thermostaatknop op een stand tussen **50° en 225°C** voor ten hoogste 15 minuten en vervolgens op **175°C**.
In de stand treedt de draaispitmotor in werking.
Voor een correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk “ROOSTEREN EN GRATINEREN” .

Aangeraden Gebruik:
Traditioneel roosteren met de grill, braden, bruinen, gratineren, roosteren, enz.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Opgelet : tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm. Houdt de jonge kinderen op afstand.

KOKEN MET DE GRILL

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.
Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.
Het gerecht op het ovenroosterplaatsen dat zo hoog mogelijk in de oven wordt geschoven.
Breng de ovenschaal onder de grill aan, om het vet en de sappen op te vangen.

Attentie: Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.
Houd kinderen weg van de oven.

KOKEN MET DE OVEN

De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur.

Wanneer de oven de gewenste temperatuur bereikt heeft, het gerecht in de oven plaatsen en de kooktijd nakijken.
De oven 5 min. voor het eind van de kooktijd uitschakelen om de in de oven opgestapelde warmte te benutten.

Ter informatie geven we in volgende tabel enkele gerechten met hun bereidingstemperauren in °C.

Tijd en temperatuur schommelen afhankelijk van de hoeveelheid en de grootte van de stukken.

GERECHTEN	TEMPERATUUR
Savoiegebakjes	150°
Chocoladecake	150°
Rijst in de oven	150°
Konijnepastei	175°
Kaassoufflé	175°
Rundsvlees met uitjes	175°
Macaronikrans	175°
Vier-vierde gebak	175°
Karamelvla	175°
Gevulde tomaten	200°
Pizza	200°
Zeebrasem met uitjes	200°
Forel met amandelen	200°
Wijting in de oven	200°
Eend	200°
Aardappelen in de oven	200°
Appeltaart	200°
Soezendeeg	200°
Geroosterde paprika's	200°
Kalfskotelet	200°
Varkenskotelet	200°
Lamskotelet	225°
Kalfsgebraad	225°
Kippegebraad	225°
Appelen in de oven	225°
Eieren in vuurvaste schoteltjes	225°
Omelet	225°
Rundsgebraad	225°
Lamsbout	225°
Lamsschouder	225°
Gegratineerde macaroni	225°

BRAADSPIT (Afb. 5.3)

De fornuizen zijn uitgerust met een braadspit.

Dit dient om de gerechten aan het spit le braden door middel van het gebruik van de grillbrander.

Dit onderdeel bestaat uit:

– 1 elektrische motor, in de achterwand van de oven geplaatst.

– 1 spit uit roestvrij handvat en regelbare vorken.

– 1 steun voor het spit dat men op de midden richel van de oven plaatst.

GEBRUIK VAN HET BRAADSPIT

(Afb. 5.3)

– De braadslee op de onderste richel van de oven plaatsen en de steun op de middenrichel.

– Het spit in het braadstuk rijgen en het met de vorken vastleggen.

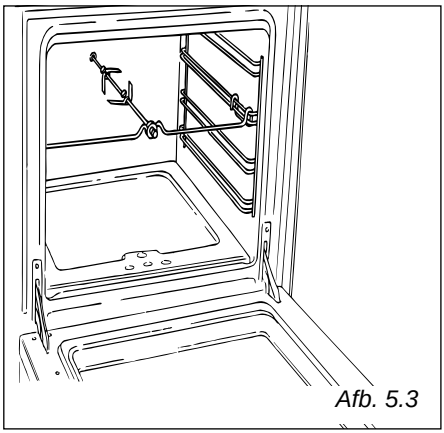
– Het spit in het gat van de motor plaatsen en op de steun leggen. Het handvat naar links draaien en het wegnemen.

De draairichting van de hendel is van links naar rechts, of omgekeerd.

Attentie: Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.
Houd kinderen weg van de oven.



Afb. 5.3

6 - ELEKTRONISCHE DIGITALE PROGRAMMERING

De elektronische programmering is een mechanisme met de volgende functies:

– 24-uurs klok met lichtgevend display
– Kookwekker (in te stellen tot aan 23 uur en 59 minuten)
– Programma voor automatisch bakken in de oven.
– Programma voor half-automatisch bakken in de oven.

Beschrijving van de drukknoppen:

Kookwekker

Baktijd

Einde baktijd

Handmatige bediening en ongedaan maken van de ingeschakelde programma's.

Vooruit zetten van de cijfers van alle functies

Achteruit zetten van de cijfers van alle functies en instellen van het geluidssignaal.

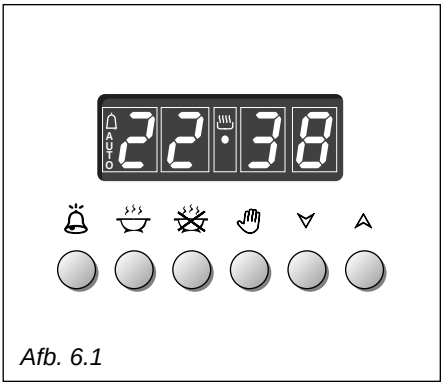
Beschrijving van de oplichtende tekens:
AUTO - *knipperend* - Programmering op automatische bediening maar nog niet geprogrammeerd (men kan de oven niet aan zetten).
AUTO - *Brandt, maar knippert niet* - Programmering op automatische of halfautomatische bediening met ingeschakeld programma.

Programmering op handmatige bediening of automatisch bakken in werking.

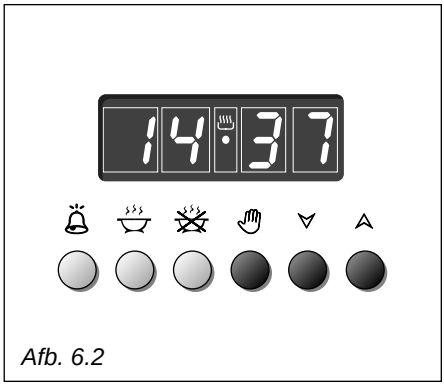
Kookwekker in werking

en **AUTO** - *knipperend en met geluidssignaal* - Verkeerde programmering (de baktijdinstelling is langer dan de instelling van einde baktijd).

Opmerking: Het programmeren (met één hand) gebeurt door het indrukken van de knop die overeenkomt met de gewenste functie.
Nadat men deze weer heeft losgelaten dient men binnen 5 seconden de tijd in te stellen met de toetsen ⓐ of ⓥ edere keer dat de stroom uitvalt wordt de programmering op nul gezet.



Afb. 6.1



Afb. 6.2

DIGITAALKLOK (afb. 6.2)

De programmeer-eenheid is voorzien van een elektronische klok met lichtgevende cijfers die de uren en de minuten aangeven. Bij de eerste aansluiting van de oven op het elektriciteitsnet of na een stroomstoring zijn er drie knipperende nullen zichtbaar op het display van de programmeer-eenheid.
Om de tijd in te stellen dient U het knopje ⏲ en vervolgens het knopje ∧ of ∨ ingedrukt houden totdat de klok op de juiste tijd staat (afb. 6.2).
Er bestaat ook een ander systeem: druk de knopje 🍲 🚫 egelijk in en druk tegelijkertijd op de knopjes ∧ of ∨ .
Opmerking: Bij het instellen van de tijd worden eventuele in werking zijnde of ingestelde programma's op nul gezet.

HANDMATIGE BEDIENING VAN DE OVEN ZONDER PROGRAMMERING

(afb. 6.3)
Om de oven handmatig te bedienen, zonder gebruik van de programmering, moet het knipperende opschrift **AUTO** worden uitgezet door op de knop ✋ te drukken (het opschrift **AUTO** zal uitgaan, terwijl het symbool ♨ gaat branden).
Let op: Als het opschrift **AUTO** niet knippert (hetgeen betekent dat er al een bakprogramma is ingesteld) zorgt het indrukken van de knop ✋ voor het wissen van het programma en voor het omschakelen naar de handmatige bediening.
Indien de oven aanstaat dient men hem handmatig uit te zetten.

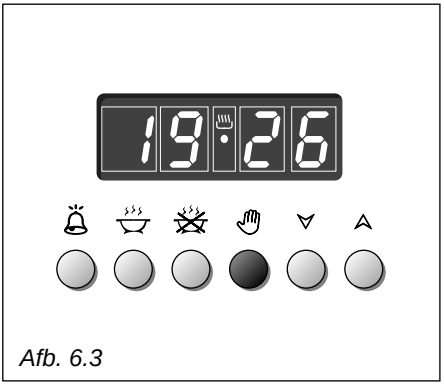
ELEKTRONISCHE KOOKWEKKER (afb. 6.4)

De kookwekkerfunctie bestaat slechts uit een geluidssignaal dat ingesteld kan worden voor een tijdsbestek van maximaal 23 uur en 59 minuten.
Om de tijd in te stellen moet U op het knopje 🔔 drukken en vervolgens op het knopje ∧ of ∨ totdat het display de gewenste tijd aangeeft (afb. 6.4).

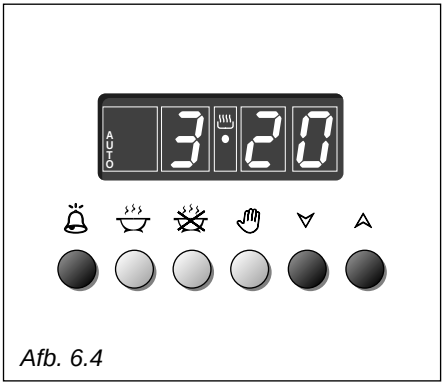
Als de kookwekker is ingesteld verschijnt de tijd van de klok weer op het display en gaat het symbool 🔔 branden.
Het terugtellen begint onmiddellijk.
Dit is op elk gewenst moment te zien op het display wanneer U het knopje 🔔 indrukt.
Als de ingestelde tijd verstreken is gaat het symbool 🔔 uit en hoort U een repeterend geluidssignaal dat uitgezet kan worden door op een willekeurige knop te drukken.

INSTELLING VAN DE TOON VAN HET GELUIDSSIGNAAL

Door op de knop ∨ te drukken hoort U na elkaar drie verschillende klanken.
Het als laatste gehoorde geluidssignaal blijft ingesteld.



Afb. 6.3



Afb. 6.4

AUTOMATISCH BAKKEN (afb. 6.5 - 6.6)

Voor het automatisch bakken in de oven moet U:

1. De baktijd instellen
2. Einde baktijd instellen
3. Temperatuur en functie van de oven instellen.

Hiervoor gaat U als volgt te werk:

1. Stel de baktijd in door op de knop te drukken en vervolgens op de knop (vooruit) of (achteruit, als men over de gewenste tijd heen is gegaan).

Het opschrift **AUTO** en het symbool gaan branden.

2. Druk op de knop ; de baktijd, reeds opgeteld bij het tijdstip van de klok verschijnt op het display.
Stel het tijdstip van einde baktijd in door op de knop ; te drukken; indien men over het gewenste tijdstip heen gaat kan men achteruit gaan door op de knop , te drukken.

Na deze instelling zal het symbool , doven. Indien na deze instelling het opschrift **AUTO** op het display knippert en men een geluidssignaal hoort, betekent dat dat er een fout is gemaakt bij het programmeren, dat wil zeggen, dat de baktijd over de tijd van de klok heen is ingesteld. in dit geval dient men het tijdstip einde baktijd of de baktijd te wijzigen op de hierboven aangegeven wijze.

3. Stel de temperatuur en de bakfunctie in met behulp van de schakelaar en de thermostaat van de oven (zie de betreffende hoofdstukken).

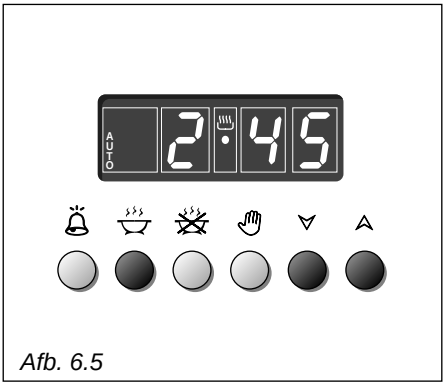
De oven is nu geprogrammeerd en alle zal automatisch functioneren: de oven zal op het juiste moment worden ingeschakeld en vervolgens, na het verstrijken van de baktijd op het geprogrammeerde tijdstip weer uit te gaan.

Tijdens het bakken blijft het symbool , branden en door op de knop te drukken kan men op het display aflezen hoe lang het nog duurt tot het einde van de baktijd.

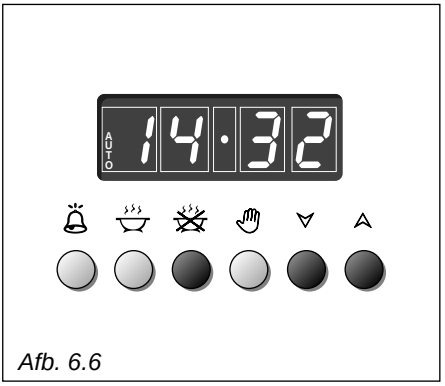
Het bakprogramma kan op ieder gewenst ogenblik worden uitgeschakeld door op de knop te drukken.

Na het verstrijken van de ingestelde baktijd wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Het symbool gaat uit, het opschrift **AUTO** knippert en men hoort een geluidssignaal dat kan worden afgezet door op een willekeurige knop te drukken. Zet de schakelaar en de thermostaat van de oven op de nulstand, en zet vervolgens de programmeer-eenheid op de “handmatige” bediening door op de knop te drukken.

Let op: Als de stroom uitvalt springt de klok op nul en worden alle ingestelde programma’s gewist. De stroomuitval wordt gesignaleerd door het de knipperende cijfers op het display.



Afb. 6.5



Afb. 6.6

HALFAUTOMATISCH BAKKEN

Met deze instelling gaat de oven automatisch uit na de gewenste baktijd. Er zijn twee manieren om half-automatisch te bakken:

1e MANIER: Programmering van de baktijd (afb. 6.7)

– Stel de baktijd in door op de knop te drukken en vervolgens op de knop (vooruit) of de knop (achteruit, wanneer men over de gewenste tijd heen is gegaan).

Het opschrift **AUTO** en het symbool gaan branden.

2e MANIER: Programmering van einde baktijd (afb. 6.8)

– Stel het tijdstip van einde baktijd in door op de knop te drukken en vervolgens op de knop (vooruit) of de knop (achteruit, wanneer men over de gewenste tijd heen is gegaan).

Het opschrift **AUTO** en het symbool gaan branden.

Wanneer men één van deze programmeringen heeft uitgevoerd dient men de temperatuur en de bakfunctie van de oven in te stellen met behulp van de schakelaar en de thermostaat (zie de betreffende hoofdstukken).

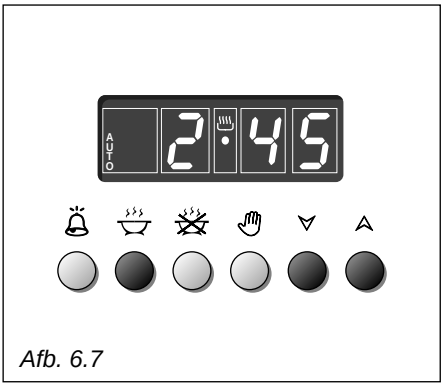
De oven zal onmiddellijk worden ingeschakeld en na het verstrijken van de ingestelde tijd of bij het bereiken van het als einde baktijd ingestelde tijdstip zal hij automatisch weer worden uitgeschakeld.

Tijdens het bakken blijft het symbool branden en door op de knop e drukken kan men van het display aflezen hoe lang het nog duurt voordat de baktijd afgelopen is.

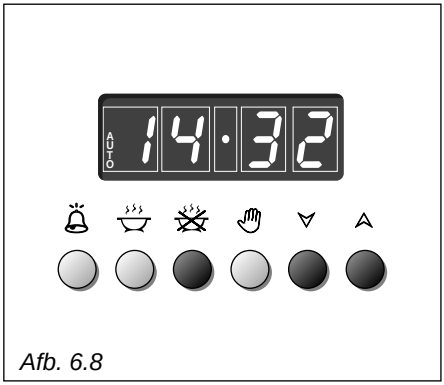
Het bakprogramma kan op ieder gewenst moment ongedaan worden gemaakt door op de knop te drukken.

Als de baktijd verstreken is wordt de oven uitgeschakeld en dooft het symbool , het opschrift **AUTO** knippert en men hoort een geluidssignaal dat uitgezet kan worden door op een willekeurige knop te drukken.

Zet de schakelaar en de thermostaat op de nulstand en zet de programmering op de handmatige bediening door op de knop te drukken.



Afb. 6.7



Afb. 6.8

7 - ONDERHOUD

Sluit het komfoor af van het elektriciteitsnet en wacht totdat het is afgekoeld voordat u begint met het schoonmaken.

Let op
Het apparaat kan zeer heet worden, vooral rondom de kookzones. Daarom is het belangrijk dat kinderen niet alleen in de keuken worden gelaten wanneer het apparaat in werking is.

Geen machine met stoomstralen gebruiken want het vocht zou in het apparaat kunnen binnendringen en het gebruik ervan gevaarlijk maken.

EMAIL

De geëmailleerde delen mogen enkel schoongemaakt worden met een spons en zeep of andere niet schurende middelen. Bij voorkeur met een zeemvel droogwrijven.
Alkalische of zure vlekken (citroensap, azijn, enz...) moeten onmiddellijk verwijderd worden.
Ook het gebruik van chloor- of zuurhoudende producten dient vermeden te worden.

ROESTVRIJSTALEN DELEN

mod. PRDK 1050 IX

Schoonmaken met een speciaal - in de handel verkrijgbaar - middel.
Afdrogen met een zachte doek, liefst met een zeem.

Opmerking: Bij een ononderbroken gebruik kan de voortdurend hoge temperatuur verkleuringen om de branders veroorzaken.

ONDERDELEN VAN ROESTVRIJ STAAL, ALUMINIUM EN OPPERVLAKKEN MET EEN PRINT

Reinig deze onderdelen en oppervlakken met een hiervoor geschikt reinigingsmiddel. Droog ze daarna zeer zorgvuldig af.

BELANGRIJK: deze onderdelen dienen altijd zeer zorgvuldig gereinigd te worden om beschadigingen te voorkomen. U wordt geadviseerd een zachte doek en een neutraal reinigingsmiddel te gebruiken.

LET OP: Gebruik nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen aangezien deze het beschermende oppervlak onherstelbaar beschadigen.

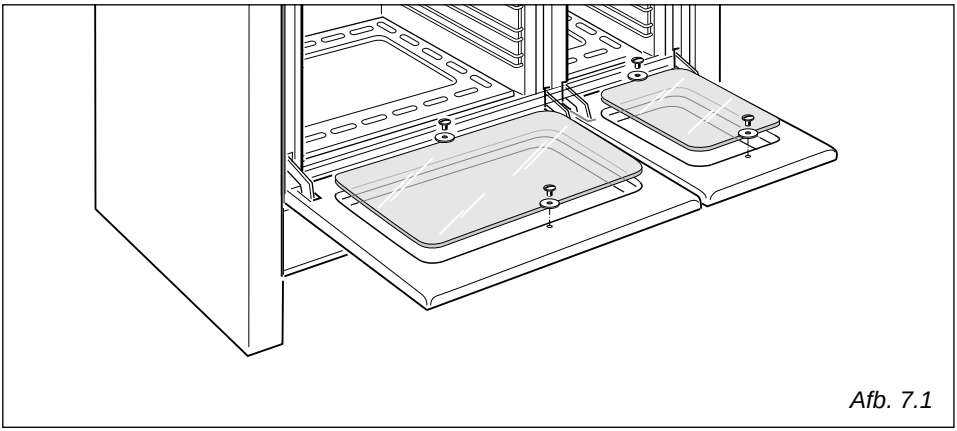
GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT

– Bladzijde 12

VERVANGING VAN DE OVENLAMP

Haal de stekker van het aansluitsnoer uit het stopcontact.

Draai het lampje los en vervang het door een lampje dat bestand is tegen hoge temperaturen (300° C), spanning 230 V (50 Hz), 15 W, E14.



Afb. 7.1

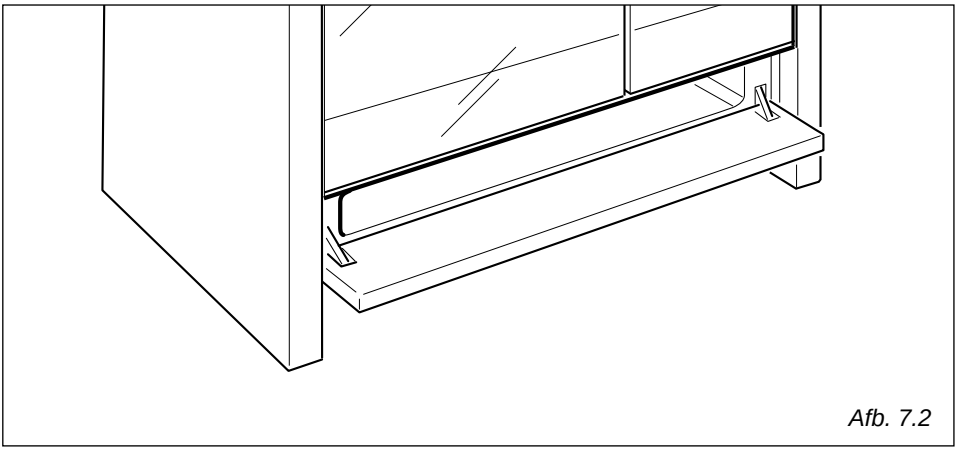
OVENDEUR

De binnenruit kan gemakkelijk uitgenomen worden bij onderhoud. Hiervoor de 4 hechtingsschroeven losdraaien (Afb. 7.1).

SCHOTELWARMHOUDRUIMTE

De schotelwarmhoudruimte is toegankelijk door het opklapbare paneel te openen (Afb. 7.2).

Zet geen ontvlambare materialen in de accessoirevak, want die zouden vlam kunnen vatten tijdens de werking van het apparaat.



Afb. 7.2

OVEN

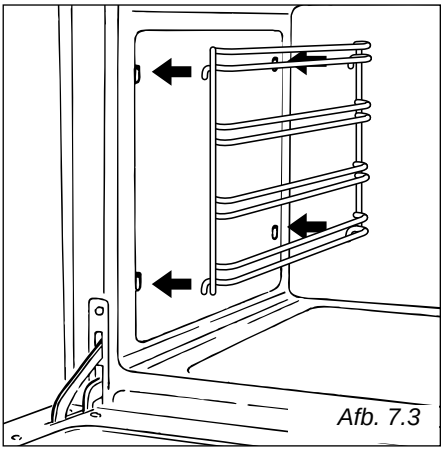
De oven moet na elk gebruik worden gereinigd met de gepaste produkten.
De oven 30 minuten op volle kracht laten werken kan het verwijderen van vetvlekken vereenvoudigen.
Niet het minste ingrijpen is hier vereist.
Als het vet weerbarstig is, kan men de reinigingsduur verlengen door de lege oven op maximum temperatuur te laten branden.
Nooit detergent gebruiken die bijtende stoffen bevat om beschadiging van de zelfreinigende bekleding te vermijden.

MONTEREN EN DEMONTEREN VAN DE ZIJPLATEN

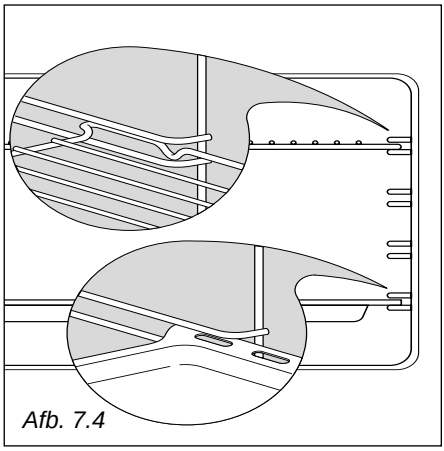
– Bevestig de uitneembare zijplaten aan de gaten van de zijwanden in de oven (Afb. 7.3)

– Schuif de vetvanger en het rooster in het midden in de richels van de uitneembare zijplaten (Afb. 7.4).

– Het demonteren geschiedt in omgekeerde volgorde.



Afb. 7.3



Afb. 7.4

DEMONTAGE VAN DE OVENDEUR

De ovendeur kan eenvoudig worden gedemonteerd op de volgende wijze:

– De ovendeur volledig openen (Afb. 7.5A).

– De vastzetring inhaken in de pen van de linker- en rechterschamier (Afb. 7.7B).

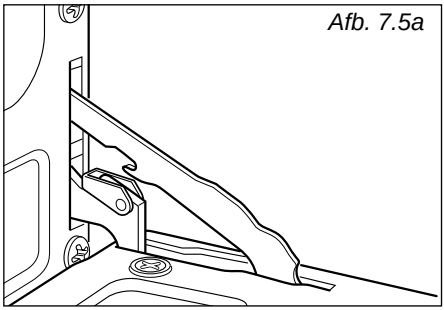
– Neem de deur vast zoals getoond in Afb. 7.5.

– De deur een klein beetje openen, loshaken en de onderste pen van de scharnieren uit hun behuizing halen (Afb. 7.5C).

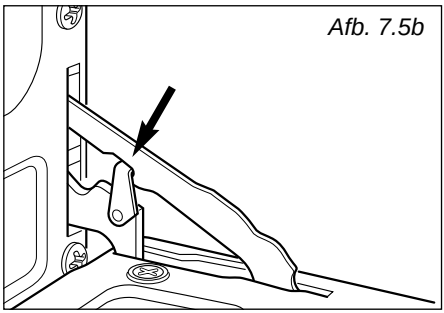
– Ook de bovenste pen van de scharnieren uit haar behuizing halen (Afb. 7.5D).

– Leg de deur op een zacht oppervlak.

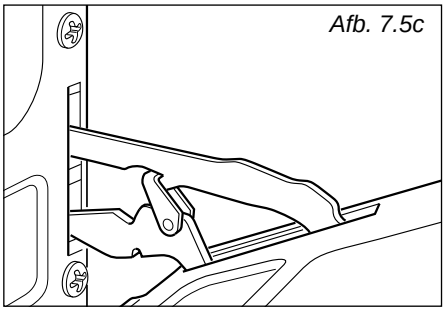
– Ga in omgekeerde volgorde te werk om de deur opnieuw te monteren.



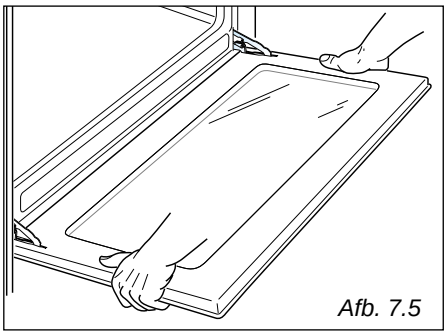
Afb. 7.5a



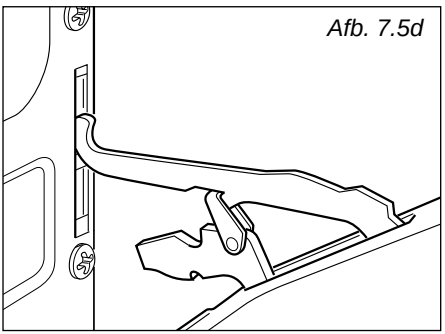
Afb. 7.5b



Afb. 7.5c



Afb. 7.5



Afb. 7.5d

Aanwijzingen voor de installateur

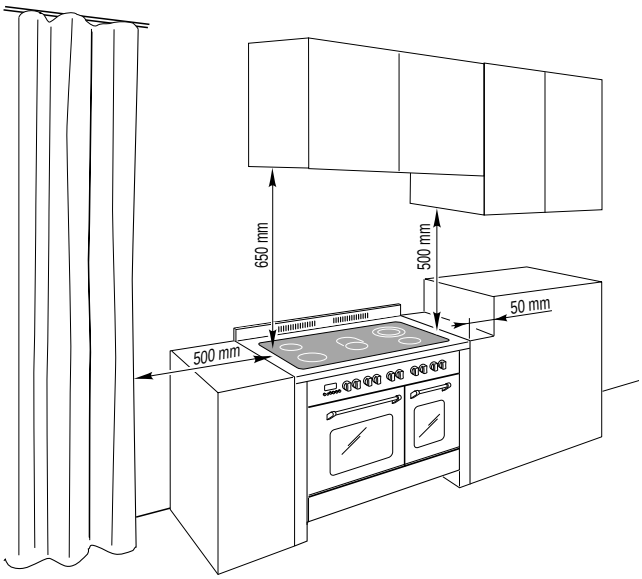
IMPORTANT

– De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant. Als hieraan niet wordt voldaan, vervalt de garantie.

– Alle ingrepen moeten uitgevoerd worden wanneer het toestel uitgeschakeld is.

– Sommige apparaten worden geleverd met de stalen en aluminium delen ervan bedekt door beschermfolie.
U moet de beschermfolie verwijderen voordat u het fornuis in gebruik neemt.

8 - INSTALLATION



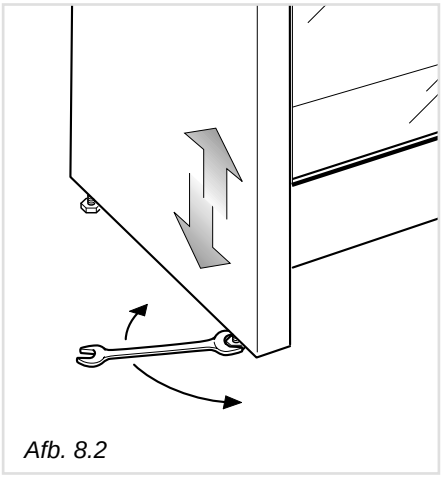
Afb. 8.1

Voor wat betreft de bescherming tegen de verhitting van de aan het fornuis aangrenzende oppervlakken, moeten de montagecondities conform zijn de aanwijzingen op afb. 8.1.

De meubelwanden moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 75 °C boven de omgevingstemperatuur.

Installeer het komfoor niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijv. gordijnen).

Indien het fornuis op een sokkel staat, moet men de juiste afmetingen nemen om te vermijden dat het toestel van de sokkel glijdt.



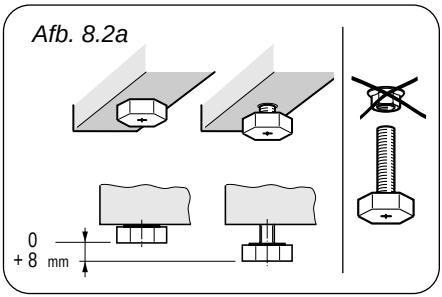
Afb. 8.2

INSTALLATIE VAN REGELBARE VOETJES

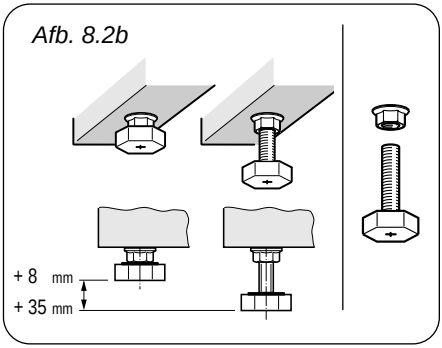
Het gasfornuis wordt geleverd met 4 regelbare voetjes voor de nivellering, waarbij deze VAST- of LOSGEDRAAID kunnen worden middels een sleutel (Afb. 8.2).

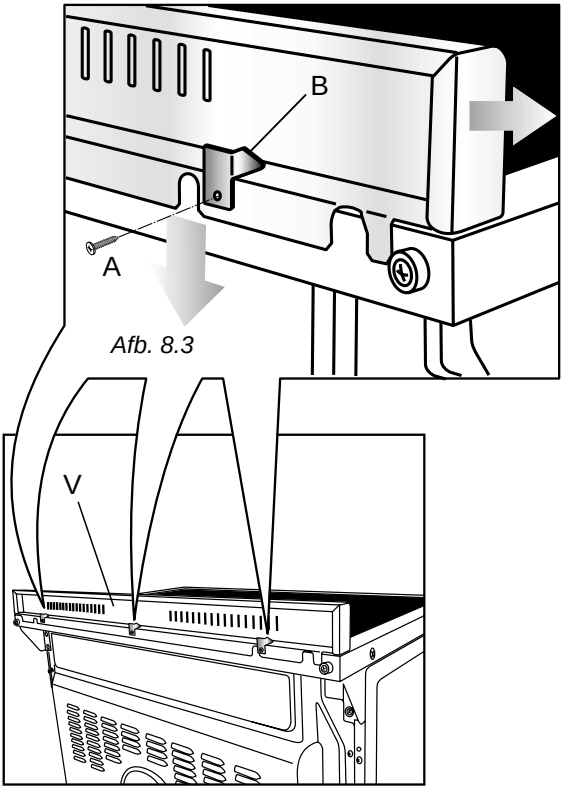
Belangrijk: De aanwijzingen geïllustreerd op de figuren 8.2a en 8.2b strikt navolgen.

Afb. 8.2a



Afb. 8.2b



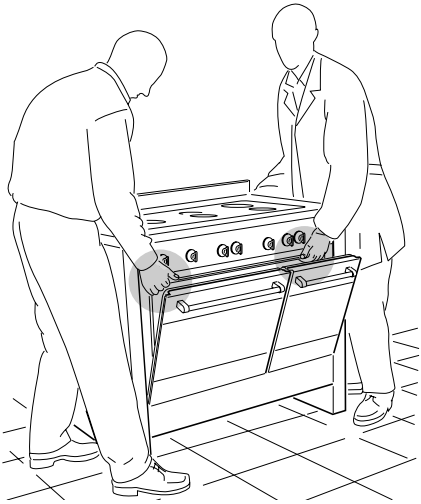


Afb. 8.3

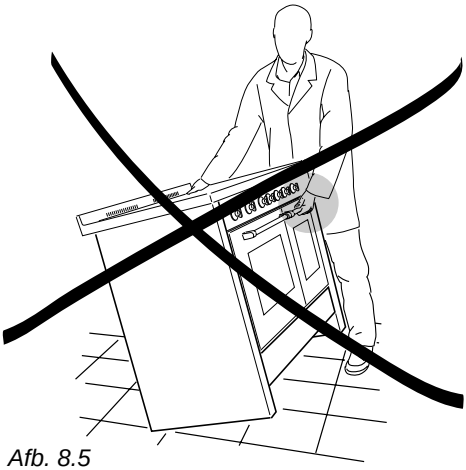
ACHTERSCHERM

Assembleer het achterscherm “V” (afb. 8.3) alvorens het fornuis te installeren.

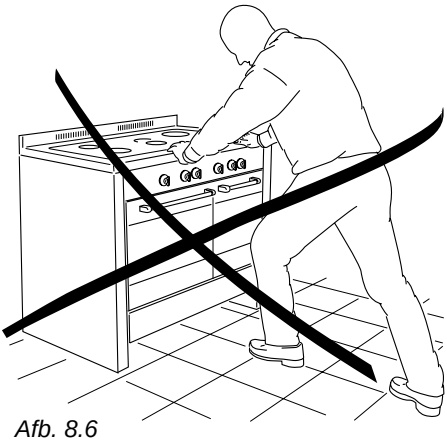
– Het achterscherm “V” vindt u in de verpakking achter het fornuis.
– Verwijder de beschermfolie en plakband voordat u het achterscherm assembleert.
– Verwijder de twee afstandsringen “A” en de schroef “B” van de achterkant van de kookplaat.
– De achterlijst moet aan het fornuis worden gemonteerd met gebruik van de drie meegeleverden dragers “B” (zie afb. 8.3).



Afb. 8.4



Afb. 8.5



Afb. 8.6

BEWEGINGSSYSTEEM VAN HET FORNUIS

WAARSCHUWING

Het rechtop zetten van het fornuis moet altijd door twee personen worden gedaan, om te voorkomen dat de verstelbare voeten schade oplopen tijdens deze manœuvre (afb. 8.4).

WAARSCHUWING

Pas op: til het fornuis bij het rechtop zetten niet op aan de deurhendel (afb. 8.5).

WAARSCHUWING

SLEEP het fornuis NIET over de vloer wanneer u het naar de plaats van installatie vervoert (afb. 8.6).
Til het fornuis zo ver op dat zijn voeten de vloer niet raken (afb. 8.4).

9 - ELEKTRISCH GEDEELTE

BELANGRIJK: De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een bevoegd vakman en voldoen aan de geldende voorschriften. Een foute installatie kan schade aan personen, dieren en zaken ten gevolge hebben waarvoor de fabrikant zich niet aansprakelijk stelt.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

– De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een vakman en voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften;
– het apparaat moet aangesloten worden op het elektriciteitsnet, nadat men eerst heeft vastgesteld dat de netspanning overeenstemt met de voedingsspanning die op het typeplaatje is vermeld en dat de elektrische voorziening de aansluitwaarde van het toestel kan dragen;
– het is mogelijk om het apparaat direct op het elektriciteitsnet aan te sluiten door middel van een lijnschakelaar met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten;
– de voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken en moet zo geplaatst worden dat de temperatuur nergens boven de 75°C komt;
– het toestel moet zo worden geïnstalleerd dat het stopcontact of de lijnschakelaar altijd bereikbaar zijn.

Trek altijd de stekker uit alvorens werken uit te voeren aan het elektrische gedeelte van het toestel.

N.B. Gebruik geen adapters, verloopstekkers en meervoudige stekkerdozen omdat deze oververhitting en verbrandingen kunnen veroorzaken.

Als de elektrische voorziening in uw woning aangepast moet worden om het toestel te installeren of als de stekker niet in het stopcontact past, laat de nodige werkzaamheden dan verrichten door een bevoegd vakman.

Deze moet bovendien controleren of de doorsnede van de bekabeling van het stopcontact groot genoeg is voor het vermogen dat het toestel opneemt.

BELANGRIJK: dit kooktoestel moet worden aangesloten op een geschikte tweepolige schakelaar die in de buurt van het toestel is gemonteerd.

WAARSCHUWING!

Het is verplicht het apparaat te aarden.

De aarding van het toestel is verplicht. De fabrikant wijst alle verantwoor-delijkheid af wanneer schade veroorzaakt wordt door het niet in acht nemen van deze voorwaarde.

AANSLUITEN VAN HET AANSLUITSNOER

Het aansluitsnoer wordt als volgt op het fornuis aangesloten:

– Schroef de bevestigingsschroeven van het beveiligingspaneel "**A**" aan de achterkant van het fornuis los

– Verbind het goed geïsoleerde aansluitsnoer met klem "**D**".

– Verbind de aansluitingen met klembouder "**B**" volgens het schema in afbeelding afb. 9.2 - 9.3.

– Span het aansluitsnoer en zet het vast in klem "**D**".

– Bevestig het beveiligingspaneel "**A**" opnieuw.

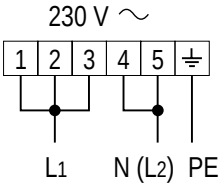
DOORMETER VAN DE VOEDINGSDRAAD "TYPE H05RR-F of H05VV-F"

230 V ~ 3 x 4 mm^2 **of** 3 x 6 mm^2 (**)

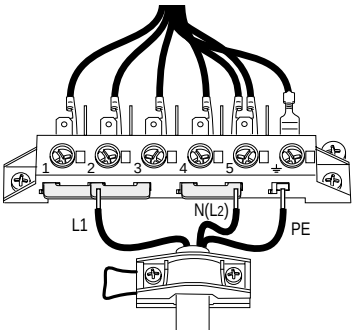
(**) – Rechtstreekse aansluiting op een elektrische muurdoos

– Diversiteitsfactor toegepast

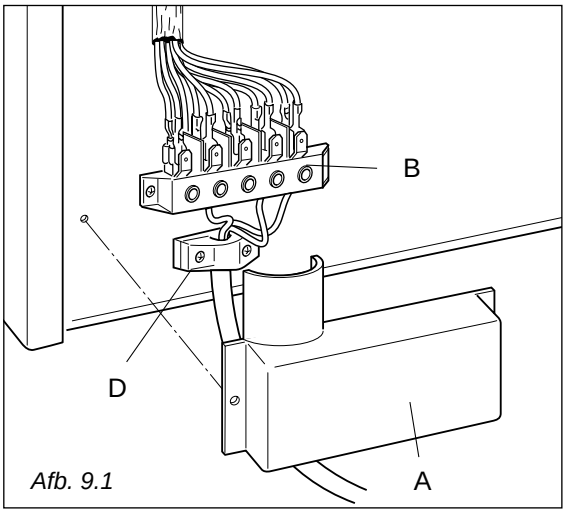
– Een diversiteitsfactor mag alleen door een bevoegde persoon op de totale belasting van het fornuis worden toegepast.



Afb. 9.2



230 V ~ *Afb. 9.3*



Afb. 9.1

Sehr geehrte Kunden,
Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf eines unserer Haushaltsgeräte entgegengebracht haben.
Die im folgenden aufgerührten Hinweise und Ratschläge dienen Ihrer Sicherheit und der anderer Personen und ermöglichen Ihnen, alle Gebrauchsweisen des Gerätes kennenzulernen.

Bewahren Sie deshalb diese Broschüre sorgfältig auf, sie wird Ihnen auch in Zukunft hilfreich sein, falls Sie hinsichtlich der Funktionsweise des Gerätes irgendweiche Unklarheiten klären möchten.
Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich hergestellt wurde, d.h. für das Kochen von Speisen.
Jeder andere Verwendungszweck ist unangemessen und daher auch gefährlich.
Für eventuelle Schäden, die durch unangemessenen, fehlerhaften oder unüberlegten Gebrauch des Gerätes entstehen, lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

WICHTIGE HINWEISE

Kontrollieren Sie nach dem Auspacken, ob das Gerät unbeschädigt ist.
Sollten Sie Zweifel haben, schalten Sie das Gerät nicht ein sondern wenden Sie sich an den Lieferanten oder an einen Elektrofachmann.
Die Verpackungsteile (Plastikbeutel, Styropor, Nägel, Metallbänder etc.) müssen für Kinder unzugänglich gemacht werden, weil sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.

– Versuchen Sie nicht, die technischen Eigenachaften des Gerätes zu verändern, das kann gefährlich sein.
– Machen Sie das Gerät stromlos, bevor Sie es putzen oder warten.
– Falls Sie dieses Gerät nicht mehr benutzen sollten (oder falls Sie ein altes Modell durch ein neues ersetzen), empfehlen wir Ihnen, das Gerät vor dem Wegwerfen funktionsuntüchtig zu machen, wie das in den gültigen Bestimmungen zum Schutz von Gesundheit und Umwelt vorgesehen ist, indem Sie die Teile unschädlich machen, die gerade für spielende Kinder eine Gefahrenquelle darstellen können-darstellen können.

WICHTIGE HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH VON ELEKTROGERÄTEN

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen grundsätzlich einige wichtige Regeln beachtet werden.
Im besonderen gilt:

– das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
– das Gerät nie mit nackten Füßen benutzen;
– Kinder und unzurechnungsfähige Personen das Gerät nur unter Aufsicht verwenden lassen;

Der Hersteller kann nicht haftbar gemacht werden für Schäden, die durch unangemessenen, fehlerhaften oder unüberlegten Gebrauch des Gerätes entstehen.

INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS

Vor Benutzung des Backofens sollten Sie

• Im Backofeninneren die seitlichen Rahmen wie auf Seite 61 beschrieben einbauen (REINIGUNG UND WARTUNG).
• Backroste und -Bleche einschieben.
• Den leeren Backofen auf die höchste Stufe einschalten, um so eventuelle. Fettspuren von den Heizelementen zu entfernen, wie in den entsprechenden Kapiteln zu den Backöfen der verschiedenen Modelle beschrieben.
• Das Backofeninnere mit einem feuchten Lappen und einen neutralen Reinigungsmittel putzen und gut trocknen.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Diese Herdplatte wurde nach folgenden Vorschriften entwickelt, konstruiert und verkauft:

- Sicherheitsbestimmungen der EWG-Richtlinie “Niederspannung” 73/23;
- Sicherheitsbestimmungen der EWG-Richtlinie “EMC” 89/336;
- EWG-Richtlinie 93/68.

ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN UND RATSCHLÄGE

- **ACHTUNG: Vor dem Gebrauch bitte die Kunststoffabdeckung an den beiden Seiten und an der Vorderseite abziehen.**
- Nach der Anwendung sicherstellen, dass die Knäufe auf aus stehen.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder anderen unqualifizierten Personen benutzen lassen.
- **Während und unmittelbar nach der Anwendung werden einige Bereiche des Geräts sehr heiß. Nicht berühren!**
- **Kinder insbesondere beim Betrieb vom Kuchenherd fernhalten.**
- Bei einigen Geräten sind die Stahl- und Aluminiumteile mit einer Schutzfolie versehen, die vor dem Gebrauch des Geräts zu entfernen ist.
- **Feuergefahr!** Keine entzündbaren Materialien in den Backofen, auf die Glaskeramik-Kochmulde oder in das Zubehörfach legen, da sie beim Betrieb Feuer fangen können.
- Sicherstellen, daß die Elektrokabel von anderen, in unmittelbarer Nähe verwendeten Küchengeräten nicht mit der heißen Glaskeramik-Kochmulde in Berührung kommen oder an der geheizten Backofentür eingeklemmt werden.
- Auf keinen Fall den Backofen mit Aluminiumfolie auslegen. Keine Backbleche oder die Fettpfanne auf dem Backofenboden positionieren.
- Keine spitzen oder harten Gegenstände auf die Glaskeramik-Kochmulde fallen lassen. Bei Sprüngen oder Rissen, die auf starke mechanische Einwirkungen zurückzuführen sind, das Gerät von der elektrischen Netzversorgung trennen und den Kundendienst anrufen.
- Oberfläche der Kochmulde nicht mit scharfkantigen Gegenständen zerkratzen bzw. als Arbeitsfläche verwenden.
- **Keinen Dampfreiniger zur Reinigung verwenden, da die Feuchtigkeit in das Gerät dringen und das Gerät gefährlich werden könnte.**
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung bei Schäden an Personen oder Gegenstände, die auf einen unsachgemäßen oder falschen Gebrauch zurückzuführen sind.
- Die verschiedenen Baugruppen des Küchenherds sind wiederverwertbar. Bezüglich der Entsorgung sind die einschlägigen, örtlichen Normen zu beachten. Zur endgültigen Ausschließung des Betriebs ist das Versorgungskabel durchzuschneider.

WICHTIG:
Dieses Gerät ist ausschließlich zum Kochen im Haushaltsbereich bestimmt und nicht für gewerbliche Nutzung geeignet.

Dieses Gerät hat einen eingebauten Kühlventilator zur Sicherheit, dessen Geräusche zu hören sind, wenn der Ofen oder der Grill benutzt werden.

1 - ARBEITSFLÄCHE

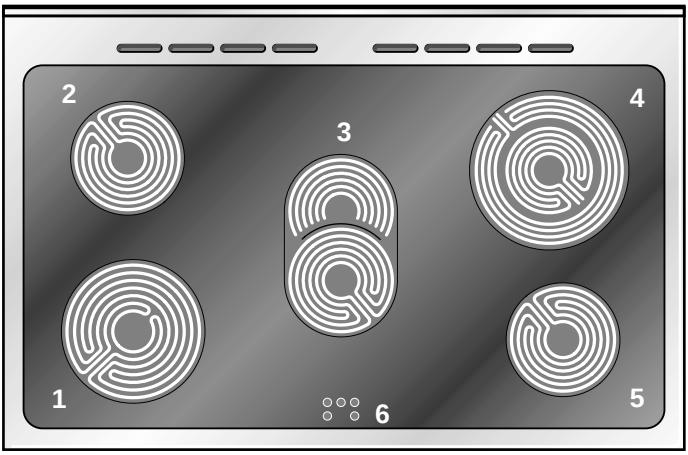


Abb. 1.1

ARBEITSFLÄCHE – Beschreibung der Kochstellen

1. Dreikreis-Kochzone	Ø 180	1700 W
2. Dreikreis-Kochzone	Ø 145	1200 W
3. Duo-Schnellkochzone - Oval	Ø 140 x 250	1800/1000 W
4. Duo-Schnellkochzone	Ø 210/120	2100/700 W
5. Dreikreis-Kochzone	Ø 145	1200 W

6. Warnlampe Restwärme der Kochzonen

Achtung: Bei Sprüngen oder Rissen, die auf starke mechanische Einwirkungen zurückzuführen sind, das Gerät von der elektrischen Netzversorgung trennen und dn Kundendienst anrufen

2 - BEDIENUNGSTELD

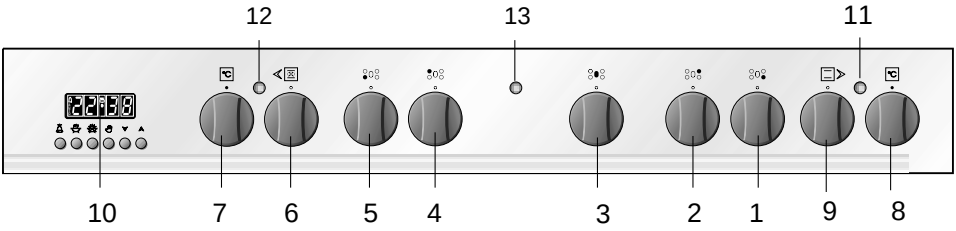


Abb. 2.1

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

1. Stellknauf Kochzone vorne rechts
2. Stellknauf Kochzone hinten rechts
3. Stellknauf Kochzone zentral
4. Stellknauf Kochzone hinten links
5. Stellknauf Kochzone vorne links
6. Mehrzweck-Ofenbedienknopf (Ofen links)
7. Mehrzweck-Ofenbedienknopf (Ofen links)
8. Herkömmlicher Ofenthermostatknopf (Ofen rechts)
9. Herkömmlicher Ofenbedienknopf (Ofen rechts)
10. Elektronische Programmiertaste (Nur linker Hauptofen)

Kontrolllampen:

11. Herkömmliche Ofentemperaturanzeigeleuchte (Ofen rechts)
12. Mehrzweck- Ofentemperaturanzeigeleuchte (Ofen links)
13. Anzeigeleuchte Keramikkochmulde EIN

Das Glaskeramik-Kochfeld ermöglicht eine schnelle vertikale Wärmeübertragung von den Heizelementen unter der Kochzone auf die daraufgestellten Töpfe.

Es findet hingegen keine horizontale Warmeübertragung statt, so daß die Glaskeramik in nur einigen Zentimetern Entfernung von der Kochzone “kalt” bleibt.

Die 5 Kochzonen, die auf der nächsten Seite beschrieben werden, sind auf dem Kochfeld durch vier schwarze Kreise sichtbar gemacht.

Das Kochfeld darf nur in sauberem Zustand in Betrieb genommen werden.

WICHTIGER HINWEIS:
Die Heizelemente haben einen eingebauten Temperaturbegrenzer, der das Element in jedem Zustand EIN- UND ausschaltet, um die Glaskeramik vor Überhitzung zu schützen.
Der Einsatz von falschen Backblechen und/oder bei falscher Position des Backblechs setzt der Temperaturbegrenzer öfter ein, wodurch die Kochleistung beeinträchtigt wird.

KNEBEL FÜR DIE DREKREIS-KOCHZONE (Abb. 3.1)

Die Dreikreis-Kochzone wird durch einen Schalterknopf mit 6 Einstellungen (0-6) betätigt.
Die Heizleistung kann von Stufe 0 (aus) auf (Max.) erhöht werden.

Das Heizelement besteht aus drei elektrischen Widerständen, die je nach Einstellung des 6-Stufen-Schalterknopfes zusammen oder getrennt funktionieren.

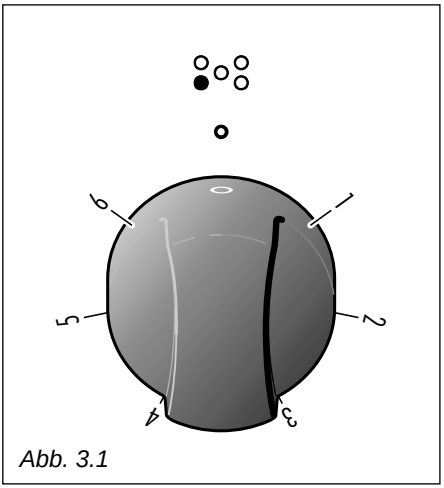


Abb. 3.1

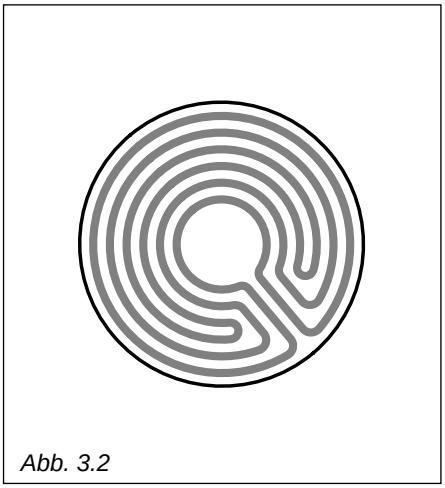


Abb. 3.2

DUO-SCHNELLKOCHZONE

Zur Wahl und zum Kochen der Speisen sind die Einstellknöpfe auf 12 zu positionieren. Nach Erreichen der gewünschten Temperatur den Einstellknopf auf die entsprechende Position drehen.

Durch Zuschaltung einer zweiten Kochzone kann die Oberfläche der hinteren und vorderen linken Zonen erweitert werden. Hierzu ist der Einstellknopf nach rechts bis zum Endanschlag (Position ⊙) zu drehen.

DOPPELTE UND OVALE STRAHLUNGSFLÄCHEN

Das Heizelement besteht aus einer Spule aus hitzebeständigem Material, die schnell die Betriebstemperatur erreicht.
Der Betrieb der Kochfelder wird durch einen stufenlosen Energieregler überwacht, der zwischen “1” und “12” (Höchsttemperatur) eingestellt werden kann. (Abb. 3.3).
Durch Einschalten des zweiten Elements (Abb. 3.4 und 3.5) können das rechte hintere und das mittlere Kochfeld erweitert werden.
Hierzu den Reglerknauf (Abb. 3.3) vollständig rechts herum drehen ⊙.

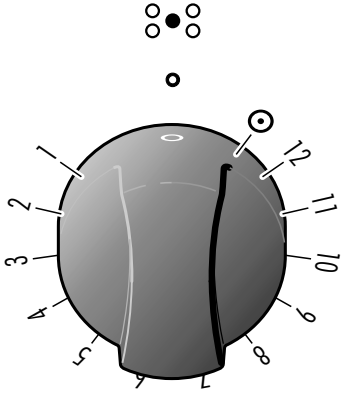


Abb. 3.3

Abb. 3.4

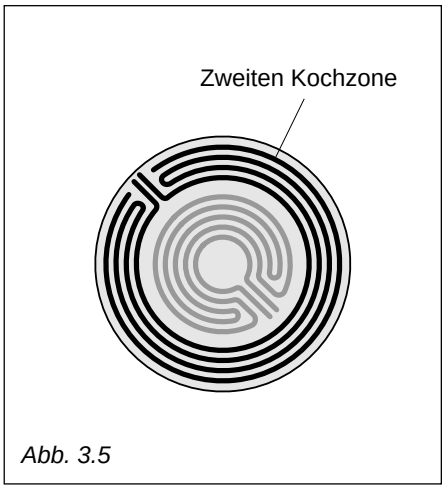


Abb. 3.5

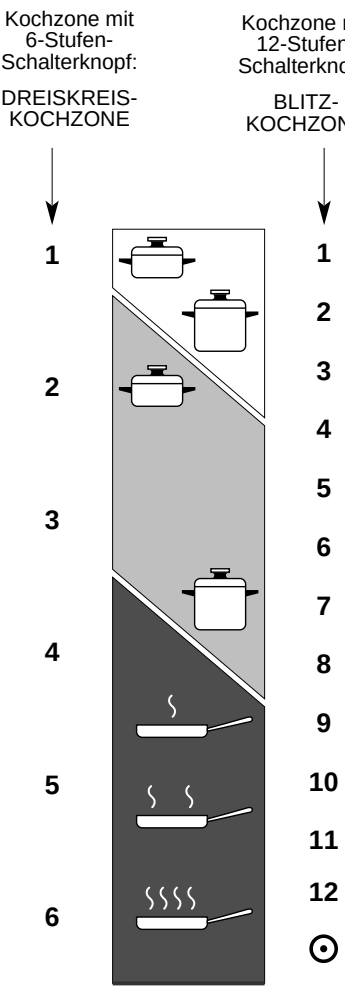


Abb. 3.6

KOCHANLEITUNG

Knebelstellung		KOCHART
0	0	Ausgeschalten
1 2	1 2	Warmhalten von Geschirr. Schmelzvorgang (Butter, Schokolade, etc.).
2	2 3 4	Warmhalten von Speisen und Anwärmen von kleinen Mengen Flüssigkeit.
3	4 5 6	Aufwärmen von größeren Flüssigkeitsmengen. Zubereitung von Soßen, Cremes und Suppen.
3 4	6 7	Kochen von Fleisch, Nudeln, Suppen und Kochen im Schnellkochtopf.
4	7 8	Kochen in offenen Töpfen Reis, etc.
4 5	8 9 10	Kochen von großen Quantitäten, Röstkartoffeln, Frittieren, Braten.
6	11 12	Frittieren, Pommes frites, Schnitzel, etc.
	⊙	Einschalten des zweiten Bereichs (nur Duo-Kochzone)

Nach kurzer Benutzungsdauer werden Sie aus Erfahrung die beste Einstellung für jede Kochart gefunden haben.

LÄMPCHE FÜR DIE RESTWÄRMEANZEIGE

Wenn die Temperatur der Kochzone 60°C übersteigt, leuchtet das dazugehörige Kontrollämpchen auf und zeigt somit an, daß die Kochzone heiß ist.

Dieses Lämpchen leuchtet auch noch nach Abshalten der Kochzone, um anzuzeigen, daß diese weiterhin heiß ist. Diese Restwärme erhält sich noch für relativ lange Zeit nach Abschalten der Kochzone.

Während dieser Zeit darf die Kochzone nicht berührt werden, achten Sie vor allem darauf, daß Kinder sie nicht berühren.

Das Lämpchen geht automatisch aus, sobald die Temperatur der Kochzone auf unter 60° C absinkt.

RATSCHLÄGE FÜR EINEN SCHNELLEN UND RICHTIGEN KOCHVORGANG:

– Drehen Sie beim Einschalten der Kochzone den Knebel auf Maximum, dadurch kürzt sich die Kochzeit ab. Nach kurzer Zeit schalten Sie dann den Knebel auf die gewünschte Kochstufe .

– Da die Kochzone nach dem Abschalten noch erheblich lange heiß bleibt, kann man sie schon einige Minuten vor Kochzeitende abschalten und den Kochvorgang mit der Restwärme beenden.

– Nutzen Sie die Nachwärme aus. Bei fast allen Koch-/Bratvorgängen kann 5-10 Minuten vor Beendigung auf “0” zurückgeschaltet werden.
Die Restwärme ermöglicht es die Speisen zu ende zu kochen.

Achtung: Während des funktionierens wird die Backofentüre sehr heiss.
Kinder sind fernzuhalten.

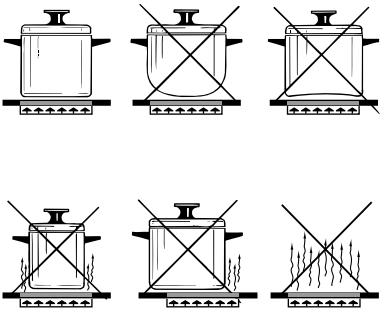


Abb. 3.7

RATSCHLÄGE FÜR EINEN SICHEREN GEBRAUCH DER KOCHMULDE

- Vor dem Einschalten, kontrollieren welcher Einstellknopf für die gewünschte Kochzone betätigt werden soll. Wir empfehlen den Topf vor dem Einschalten auf die Kochzone zu stellen und ihn nach dem Ausschalten zu entfernen.
- Kochgeschirr mit ebenen und flachen Boden verwenden (Achtung bei Geschirr aus Gußeisen). Durch einen unebenen Boden kann die Glaskeramikfläche zerkratzt werden. Der Boden muß sauber und trocken sein.
- Bei Gebrauch von Kochgeschirr mit Aluminiumboden können Punkte und silbrige Streifen auf der Oberfläche zurückbleiben.
- Keine feuchten oder mit Kondenswasser versehenen Deckel auf der Kochmulde legen.
- Die Glaskeramikoberfläche und das Kochgeschirr sind stets zu reinigen. Lebensmittelreste (insbesondere Speisen, die Zucker enthalten), Verschmutzungen und sonstige Rückstände sind unter Verwendung eines Reinigungsmittels sorgfältig zu entfernen.
- Darauf achten, daß der Topfhenkel nicht von der Kochmulde herausragt, um zu vermeiden, daß der Topf versehentlich umgekippt werden kann. Dadurch wird der Topf auch für Kinder unzugänglicher.
- Sich nicht über die heißen Kochzonen neigen.
- Auf die Glaskeramik-Kochmulde keine schweren oder spitzen Gegenstände fallen lassen. **Falls die Fläche beschädigt werden sollte, den Stecker der Kochmulde aus der Steckdose ziehen und die Kundendienststelle anrufen.**
- Keine Alufolien oder Kunststoffgegenstände auf die warmen Kochzonen legen.
- Die Kochzonen bleiben nach dem Ausschalten noch relativ lang heiß (ca. 30 min.).
- **Falls die Fläche beschädigt werden sollte, den Stecker der Kochmulde aus der Steckdose ziehen und die Kundendienststelle anrufen.**

Die Kochmulde nicht mit scharfen oder spitzen Gegenständen zerkratzen. Die Glaskeramik-Kochmulde nicht als Auflagefläche verwerden.

REINIGUNG

Achten Sie darauf, daß das Kochfeld abgeschaltet ist, bevor Sie es reinigen.

Die Anweisungen zur Reinigung auf jeden Fall beachten.

Entfernen Sie eventuelle Yerkrustungen nur mit dem Schaber.

Entfernen Sie Staub mit einem feuchten Lappen.

Es sind nur nicht scheuernde und nicht ätzende Reinigungsmittel zu verwenden.

Reinigungsmittelreste müssen mit einem feuchten Lappen vollständig entfernt werden.

Stellen Sie keinerlei Gegenstände auf das Kochfeld, die bei Hitze schmelzen können: wie z.B. Plastikgegenstände, Aluminiumfolie, Zucker oder Zuckerprodukte.

Falls irgendein Gegenstand auf dem Kochfeld geschmolzen sein sollte, entfernen Sie ihn sofort (solange das Kochfeld noch heiß ist) und benutzen Sie dazu den mitgelieferten Schaber, um eine nicht mehr behebbare Beschädigung der Glaskeramikoberfläche zu verhindern.

Benutzen Sie keine Messer oder spitzen Gegenstände, weil dadurch die Kochfeldoberfläche beschädigt werden könnte.

Benutzen Sie auch keine Scheuerschwämme oder Topfkratzer weil diese die Glaskeramikoberfläche des Kochfeldes zerkratzen; auch diese Art der Beschädigung kann nicht mehr ausgebessert werden.

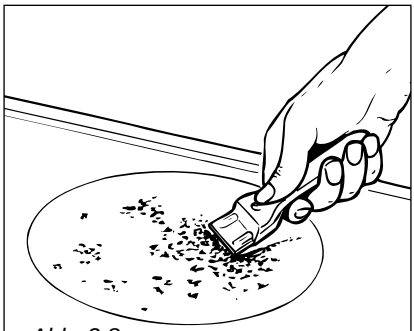


Abb. 3.8

4 - MULTIFUNKTIONS-BACKOFENS (Ofen links)

Vorsicht: Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.

TECHNISCHE DATEN DES MULTIFUNKTIONS-BACKOFENS

Die hier aufgeführten Elektroherde besitzen einen Multifunktions-Backofen. Wie die Definition schon sagt, handelt es sich um einen Backofen, der in funktioneller Hinsicht besondere Eigenscharten aufweist.
Er besitzt 7 verschiedene Funktionen und erfüllt somit alle möglichen back-, Brat- und Grillwünsche.

Die 7 Funktionen mit thermostatischer Steuerung ergeben sich durch 4 Heizelemente; diese sind:

– Unterhitze	1400 W
– Oberhitze	1000 W
– Grill	2000 W
– Umluft	2500 W
– Ventilatormotor	25 W
– Backofenlampe	15 W

OPMERING:

Voor het eerste gebruik is het raadzaam om de lege oven 30 minuten op stand te laten werken en vervolgens nogmaals 30 minuten op de maximumtemperatuur (thermostaatknop op 250°C) in de standen en , om alle sporen van vet van de verwarmingselementen te verwijderen.
Maak de oven en zijn accessoires schoon met warm water en vloeibaar afwasmiddel.

Vorsicht: Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.

FUNKTIONSWEISEN

Das Erhitzen und Garen im Multi-funktions-Backofen wird auf die wie folgt beschriebenen Weisen erreicht:

a. **Durch natürliche Wärmestömung**
Die Hitze wird von den oberen und unteren Heizelementen erzeugt.

b. **Durch gelenkte Wärmeströmung (Heißluft).**
Ein Ventilator saugt die sich im Backofeninneren befindliche Luft an; die Luft strömt dabei durch ein spiralförmiges elektrisches Heizelement und wird dann wieder in den Garraum ausgestoßen. Die so erhitzte Luft umgibt vollständig die in den Backofen gestellten Speisen, die auf diese Weise schnell und rundherum gleichmäßig gegart werden. Die Luft wird vom Ventilator ständig neu angesaugt, so daß sich der beschriebene Vorgang kontinuierlich wiederholt. Es können verschiedene Gerichte gleichzeitig gebacken oder gebraten werden.

c. **Durch halbgelenkte Wärme-strömung (Umluft)**.
Die von den oberen und unteren Heiz-elementen erzeugte Hitze wird vom Ventilator im Backofen gleichmäßig verteilt.

d. **Durch Infrarotstrahlung**
Die Hitze wird durch die Infrarot-strahlung der Grill-Resistenz erzeugt.

e. **Durch Infrarotstrahlung mit Umluft**
Die durch die Infrarotbestrahlung der Grill-Resistenz erzeugte Hitze wird von einem Ventilator gleichmäßig im Backofen verteilt.

f. **Durch Ventilation**
Zum Auftauen wird der Ventilator ohne Heizung verwendet.

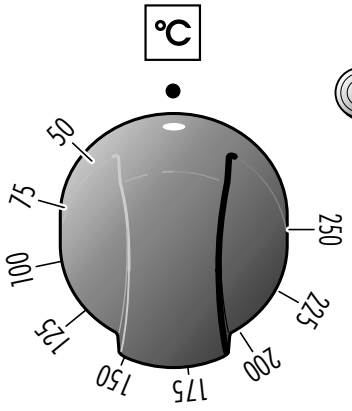


Abb. 4.1

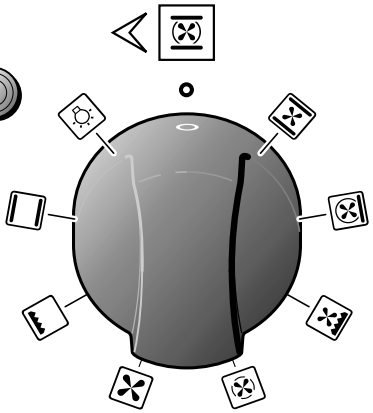


Abb. 4.2

FUNKTIONSWÄHLSCHALTER (Abb. 4.2)

Zur Wahl der folgenden Funktionen drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn:

THERMOSTAT - KNOPF (Abb. 4.1)

Dient lediglich zur Einstellung der Gartemperatur, schaltet jedoch den Ofen nicht ein; wird immer in Verbindung mit dem Funktionswählschalter bedient.

Im Uhrzeigersinn auf die Position der gewünschten Temperatur drehen.

Die Temperaturkontrolllampe meldet, ob die Heizelemente ein- oder abgeschaltet sind.

BACKOFENBELEUCHTUNG

In dieser Stellung schaltet sich nur die Backofenbeleuchtung ein (15 W), die während aller Back-und Bratvorgänge immer an bleibt.

HERKÖMMLICHES BACKEN UND BRATEN MIT OBER-UND UNTER-HITZE

In dieser Stellung werden die unteren und oberen Heizelemente eingeschalten.
Die Hitze verteilt sich durch natürliche Strömung, und die Temperatur wird am Thermostat zwischen 50° und 250°C eingestellt.
Der Backofen muß vorgeheizt werden.

Empfehlung:
Diese Einstellung wird empfohlen für Speisen, die innen und außen in gleicher Weise garen sollen. Zum Beispiel: Braten, Schweinerippchen, Meringen, etc.

NORMAL GRILL

Der Infrarotwiderstand schaltet ein. Die Wärme wird durch Strahlung abgegeben.
Funktionsschalter auf , stellen, Temperatur am Thermostat ist 15 Minuten lang auf 225° und dann auf 175°C einzustellen. **Dabei muss die Backofentür geschlossen** sein.
Dabei muss die Backofentür geschlossen sein.
Das Kapitel “GRILLEN” informiert genauer über den richtigen Gebrauch.
Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

Empfehlung:
Diese Einstellung wird für intensives Rösten empfohlen, z.B. zum Anbraten, Überbacken, Gratinieren, Toasten, etc.

AUFTAUEN VON GEFRORENEM

In dieser Stellung schalten Sie nur den Backofen-Ventilator ein. Dazu muß der Thermostat auf “●” gestellt werden, auch weil andere Einstellungen keine Wirkung hätten. Das Auftauen erfolgt nur durch Belüftung ohne Beheizung.

Empfehlung:
Diese Einstellung ermöglicht das schnelle Auftauen von Gefrorenem; für 1 kg Ware wird ungefähr eine Stunde benötigt. Die benötigte Zeit ist abhängig von der Menge und der Art der aufzutauenden Lebensmittel.

BRATEN UND BACKEN MIT HEIßLUFT

In dieser Stellung schalten Sie den kreisförmigen Widerstand und den Ventilator ein. Die Hitze verteilt sich durch gelenkte Liftströmung, und die Temperatur kann am Thermostat zwischen 50° und 250°C eingestellt werden. Der Backofen muß nicht vorgeheizt werden.

Empfehlung:
Diese Einstellung ist geeignet für Speisen, die außen gut gebacken und innen weich und rosig bleiben sollen, z.B. Lasagne, Lamm, Roastbeef, ganze Fische, etc.

UMLUFT-INFRAROT-GRILL

In dieser Stellung schalten Sie den Infrarot-Grill und den Ventilator ein. Die Hitze breitet sich hauptsächlich durch die Strahlung aus, und der Ventilator verteilt sie dann gleichmäßig im ganzen Backofen.

Wenn der Backofen benutzt wird, muss die Backofentür stets **geschlossen** sein und die Temperatur am Thermostat ist zwischen 50° und 175°C einzustellen. Der Ofen muss etwa 5 Minuten lang vorgeheizt werden. Empfehlungen zur Anwendung sind dem Kapitel “GRILLEN UND GRATINIEREN” zu entnehmen.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

Empfehlung:
Diese Einstellung empfiehlt sich zum Grillen, wenn ein schnelles Rösten außen gewünscht wird, um den Fleischsaft im Innen zu halten, z.B. Kalbschnitzel, Koteletts, Hackbraten, etc.

WARMHALTEN NACH DER ZUBEREITUNG ODER LANGSA MES ANWÄRMEN DER SPEISEN

In dieser Stellung schalten Sie die Oberhitze, den kreisförmigen Widerstand und den Ventilator ein. Die Hitze verteilt sich durch gelenkte Luftströmung und ist im oberen Backofenabschnitt größer.
Die Temperatur wird am Thermostat zwischen **50**° und **140**°C eingestellt.

Empfehlung:
Diese Einstellung ist geeignet für Gerichte, die gut gar sein sollen. Mit ihr halten Sie die Speisen nach jedem möglichen Brat-, Back-oder Grillvorgang heiß, und Sie können bereits zubereitete Speisen langsam erwärmen.

BRATEN UND BACKEN MIT UMLUFT

In dieser Stellung schalten Sie Ober- und Unterhitze und den Ventilator ein.
Ober-und Unterhitze werden durch den Ventilator noch besser verteilt.
Die Temperatur wird am Thermostat zwischen **50° und 250°C** eingestellt.

Empfehlung:
Diese Einstellung eignet sich besonders für große Stücke oder große Mengen, die innen und außen gleichermaßen gar sein sollen, z.B. Rollbraten, Truthahn, Keulen, Haxen, Kuchen, etc.

RATSCHLÄGE FÜR ANDERE KOCH-, BRAT-UND BACKVORGÄNGE

EINKOCHEN

Lebensmittel verschiedenster Art können in vollen und dicht verschlossenen Gläsern in der nachfolgend beschriebenen Weise eingekocht werden:

a. Stellen Sie den Funktionswählachalter auf die Position
b. Stellen Sie den Thermostat auf 185°C ein und heizen Sie den Backofen vor.
c. Füllen Sie die Fettpfanne mit heißem Wasser.
d. Stellen Sie die Gläser so in die Fettpfanne, daß sie sich nicht gegenseitig berühren, gießen Sie etwas Wasser auf die Deckel der Einkochgläser, schließen Sie den Backofen und stellen Sie den Thermostat auf 135°C zurück.

Wenn kleine Luftbläschen in den Gläsern sichtbar werden, hat der Einkochvorgang begonnen, und Sie können den Backofen ausschalten und abkühlen lassen.

AUFWÄRMEN VON BRÖTCHEN

Stellen Sie den Funktionswählschalter auf die Position und den Thermostat auf 150°C.
Die Brötchen werden wieder wohlschmeckend, wenn Sie sie mit einigen Tropfen Wasser befeuchten und zirka 10 Minuten bei Höchsttemperatur im Backofen lassen.

BRATEN

Um den traditionellen, überall gleichmäßig gegarten Braten zu erhalten, denken Sie bitte daran:

– daß Sie eine Temperatur zwischen 180° und 200°C beibehalten sollten, und daß die Bratdauer von der Menge und Qualität des Fleisches abhängt.

GLEICHZEITIGES BACKEN UND BRATEN VERSCHIEDENER SPEISEN

Wenn Sie den Multifunktions-Backofen in die Positionen und stellen, können Sie gleichzeitig die unterschiedlichsten Speisen backen und braten.
So kann man z.B. gleichzeitig Fisch oder Fleisch braten und einen Kuchen backen, ohne daß sich Aroma und Geschmack vermischen.
Dazu brauchen Sie nur einige wenige Hinweise zu beachten:

– Die Temperaturen, die für das Zubereiten der einzelnen Speisen nötig sind, sollten so nahe wie möglich beieinander liegen und einen Temperaturunterschied von 20° bis 25°C nicht überschreiten.

– Beachten Sie beim Einschieben der Gerichte in den Backofen, daß sie verschieden lange Garzeiten haben können. Es versteht sich von selbst, daß durch diese Backmöglichkeit Zeit und Energie gespart werden kann.

GRILLEN UND GRATINIEREN

Mit der Position auf dem Funktionswählschalter können Sie bestens ohne Spieß grillen, weil die Heißluft die Speise vollkommen umgibt.
Der Thermostat muß auf 175°C eingestellt und der Backofen vorgeheizt werden.
Danach legen Sie das Fleisch o.a. einfach auf den Grillrost, schließen die Backofentür, stellen den Thermostat auf die gewünschte Temperatur zwischen 50° und **175°C** ein.
Wenn Sie kurz vor Abschluß des Grillvorgangs ein paar Butterflocken über die Speisen verteilen, erhalten diese ein goldgelbes Aussehen wie beim Gratinieren.
Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

HERKÖMMLICHES GRILLEN

Grill wie oben beschrieben einschalten und mit geschlossener Ofentür etwa 5 Minuten lang vorheizen.

Kochgut auflegen und den Rost so nahe wie möglich am Grill einschieben.
Fettpfanne unter den Rost schieben, um den Bratensaft aufzufangen.
Mit **geschlossener** Backofentür grillen.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

BACKEN UND BRATEN

Vor dem Einsetzen des Kochguts den Ofen zunächst auf die gewünschte Temperatur vorheizen.
Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, das Kochgut einschieben und die Backzeit kontrollieren. Den Ofen 5 Minuten vor der tatsächlich erforderlichen Backzeit ausschalten, um die Speicherwärme zu nutzen.

BEISPIELE FÜR DIE BACK- UND BRATDAUER

Es handelt sich nur um ungefähre Temperatur- und Zeitangaben, weil diese hinsichtlich der Qualität und der Menge der Speisen variieren.
Benutzen Sie nur wirklich für das Backen und Braten im Backofen geeignete Gefäße und ändern Sie falls nötig die Backtemperatur während des Garvorgangs.

GERICHTE	TEMPERATUR
Überbackene Lasagne	220°
Überbackene Nudeln	220°
Pizza	225°
Überbackene Reisgerichte	225°
Milchkartoffeln	200°
Gefüllte Tomaten	225°
Käse-Soufflé	200°
Überbackene Zwiebeln	200°
Kalbsbraten	200°
Kalbskotelett am Grill	225°
Hühnerbrust in Tomatensoße	200°
Gegrilltes Hähnchen-Brathähnchen	220°
Kalbshackbraten	200°
Roastbeef	220°
Seezungenfilets	225°
Seehecht in Kräutersoße	220°
Beignets	200°
Kringel	200°
Zwetschgenkuchen	180°
Marmeladenkuchen	200°
Bisquit	225°
Hefekuchen	225°
Süße Blätterteigstückchen	200°
Kuchen mit Bisquitboden	220°

5 - HERKÖMMLICHER OFEN (Ofen rechts)

Vorsicht: Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.

TECHNISCHE DATEN

Wie der Name schon sagt, besitzt dieser Ofen besondere Betriebseigenschaften.

Der herkömmliche Ofen is mit 3 Heizelemente ausgestattet:

– Oberhitze	700 W
– Unterhitze	800 W
– Grill	1450 W

Vorsicht: Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.

BEMERKUNG: Wenn der Ofen erstmalig in Betrieb gesetzt wird, empfehlen wir ihn zuerst bei maximaler Temperatur (Thermostatknopf auf 250 positionieren) 60 Minuten lang auf der Position und weitere 15 Minuten lang auf der Position einzuschalten, um eventuelle Fettrückstände an den Heizelementen zu beseitigen.

FUNKTIONSWEISEN

Mit dem HERKÖMMLICHEN Ofen können Speisen folgendermaßen erwärmt und gegart werden:

a. **Durch natürliche Wärmestömung**
Die Hitze wird von den oberen und unteren Heizelementen erzeugt.

b. Durch Infrarotstrahlung
Die Hitze wird durch die Infrarot-strahlung der Grill-Resistenz erzeugt. (Mit **geschlossener** Backofentür grillen).

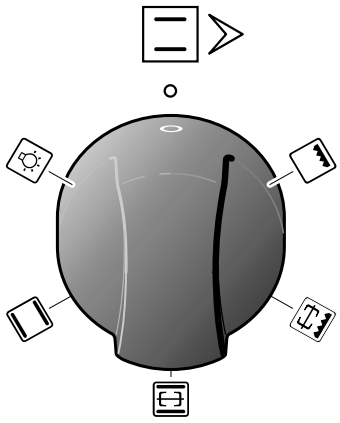


Abb. 5.1

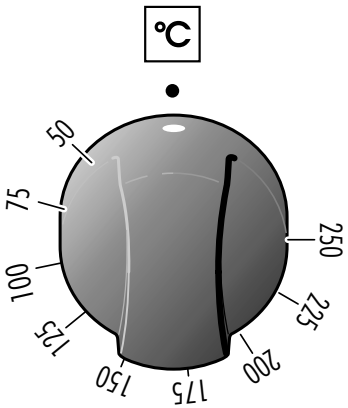


Abb. 5.2

FUNKTIONSWÄHLSCHALTER (Abb. 5.1)

Zur Wahl der folgenden Funktionen drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn:

THERMOSTAT (Abb. 5.2)

Der Thermostat regelt ausschließlich die Gartemperatur, schaltet aber den Ofen nicht ein.
Den Knopf in den Uhrzeigersinn drehen und auf die gewünschte Temperatur positionieren (von 50 bis 250°C).
Die Leuchte oberhalb des Funktionswählers leuchtet auf wenn der Ofen eingeschaltet ist und erlischt wenn die richtige Temperatur erreicht worden ist.
Die Leuchte blinkt während der Garzeit je nach Ofentemperatur.

BACKOFENBELEUCHTUNG

In dieser Stellung schaltet sich nur die Backofenbeleuchtung ein (15 W), die während aller Back-und Bratvorgänge immer an bleibt.

HERKÖMMLICHES BACKEN UND BRATEN MIT OBER-UND UNTER-HITZE

In dieser Stellung werden die unteren und oberen Heizelemente eingeschalten.
Die Hitze verteilt sich durch natürliche Strömung, und die Temperatur wird am Thermostat zwischen 50° und 250°C eingestellt.
Der Backofen muß vorgeheizt werden.

In der Position ist der Motor bereit um Speisen auf dem Spieß zu grillen.

Empfehlung:
Diese Einstellung wird empfohlen für Speisen, die innen und außen in gleicher Weise garen sollen. Zum Beispiel: Braten, Schweinerippchen, Meringen, etc.

NORMAL GRILL

Der Infrarotwiderstand schaltet ein. Die Wärme wird durch Strahlung abgegeben.
Ofentür geschlossen halten und den Thermostatknauf 15 Minuten auf **225°C** und dann auf **175°C** stellen.

In der Position ist der Motor bereit um Speisen auf dem Spieß zu grillen.
Das Kapitel "GRILLEN" informiert genauer über den richtigen Gebrauch.

Empfehlung:
Diese Einstellung wird für intensives Rösten empfohlen, z.B. zum Anbraten, Überbacken, Gratinieren, Toasten, etc.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

HERKÖMMLICHES GRILLEN

Grill wie oben beschrieben einschalten und mit geschlossener Ofentür etwa 5 Minuten lang vorheizen.

Kochgut auflegen und den Rost so nahe wie möglich am Grill einschieben.
Fettpfanne unter den Rost schieben, um den Bratensaft aufzufangen.
Mit **geschlossener** Backofentür grillen.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

BACKEN UND BRATEN

Vor dem Einsetzen des Kochguts den Ofen zunächst auf die gewünschte Temperatur vorheizen.
Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, das Kochgut einschieben und die Backzeit kontrollieren. Den Ofen 5 Minuten vor der tatsächlich erforderlichen Backzeit ausschalten, um die Speicherwärme zu nutzen.

BEISPIELE FÜR DIE BACK- UND BRATDAUER

Es handelt sich nur um ungefähre Temperatur- und Zeitangaben, weil diese hinsichtlich der Qualität und der Menge der Speisen variieren.
Benutzen Sie nur wirklich für das Backen und Braten im Backofen geeignete Gefäße und ändern Sie falls nötig die Backtemperatur während des Garvorgangs.

GERICHTE	TEMPERATUR
Überbackene Lasagne	220°
Überbackene Nudeln	220°
Pizza	225°
Überbackene Reisgerichte	225°
Milchkartoffeln	200°
Gefüllte Tomaten	225°
Käse-Soufflé	200°
Überbackene Zwiebeln	200°
Kalbsbraten	200°
Kalbskotelett am Grill	225°
Hühnerbrust in Tomatensoße	200°
Gegrilltes Hähnchen-Brathähnchen	220°
Kalbshackbraten	200°
Roastbeef	220°
Seezungenfilets	225°
Seehecht in Kräutersoße	220°
Beignets	200°
Kringel	200°
Zwetschgenkuchen	180°
Marmeladenkuchen	200°
Bisquit	225°
Hefekuchen	225°
Süße Blätterteigstückchen	200°
Kuchen mit Bisquitboden	220°

SPIESS (Abb. 5.3)

Damit können die Speisen am Spieß gegrillt werden.

Dieses Zubehör besteht aus:

– einem elektrischen Motor, der an der hinteren Ofenwand befestigt ist

– einem Spieß aus rostfreiem Stahl mit einem abnehmbaren wärmebeständigen Griff und zwei einstellbaren Gabeln

– einer Spießhalterung, die am zentralen Absatz des Ofens positioniert wird.

GEBRAUCH DES SPIESSES (Abb.5.3)

– Die Fettpfanne in die untere Stufe des Ofens schieben und die Spießhalterung positionieren.

– Das Gericht das gegrillt werden soll auf den Spieß stecken und mit den Gabeln festhalten.

– Das Fleisch das gegrillt werden soll auf den Spieß stecken und mit den Gabeln in der Mitte festhalten.

– Den Spieß in die Motorenöffnung stecken und an der Halterung befestigen; dann den Handgriff nach links drehen und abnehmen.

Die Drehrichtung des Spießes kann entweder rechts oder links sein.

Mit **geschlossener** Backofentür grillen.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

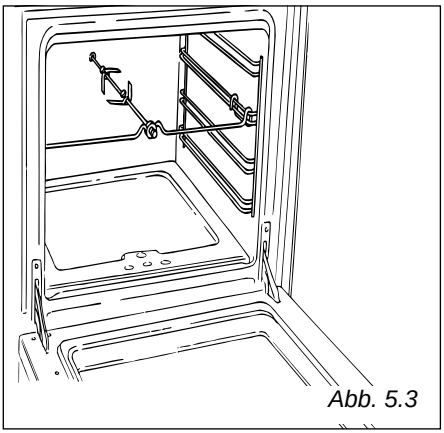


Abb. 5.3

6 - GEBRAUCH DES ELEKTRONISCHEN PROGRAMMIERERS

Durch den automatischen elektronischen Programmierer wird die vordere linke Kochzone und/oder der Ofen ein- oder ausgeschaltet.

Symbole

- Timer
- Garzeit
- Ende der Garzeit (Stunde)
- Manueller Vorgang, aktuelles Programm verlassen
- Aktuelle Werte erhöhen
- Aktuelle Werte verringern; Alarmsignal einschalten

Beschreibung der Leuchtsignale:

AUTO - **blinkend** - Programmierer auf Automatik geschaltet aber noch nicht programmiert (der Ofen kann nicht eingeschaltet werden)

AUTO - **festes Licht** - Programmierer auf Automatik geschaltet und Programm eingegeben.

- Programmierer auf manuell oder Garvorgang durch Programmierer gesteuert
- Timer em
- und **AUTO** - blinken mit Alarmsignal - Fehier des Programmierers (Garzeit länger als Garzeitende).

Bemerkung: das Programm kann kinderleicht eingestellt werden; die gewünschten Funktionen mit den entsprechenden Symbolen wählen, danach die Zeit über die Symbole ⓐ und ⓥ .
nnerhalb von 5 Sekunden nach gedrücktem Symbol einstellen.
Bei Stromausfall wird der Programmierer zurückgestellt.

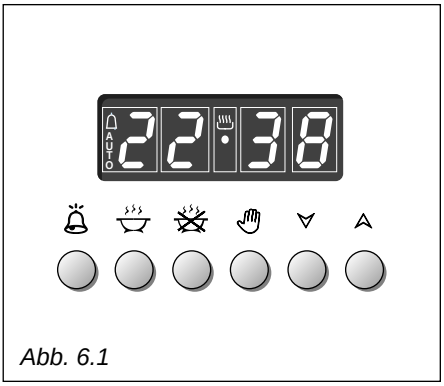


Abb. 6.1

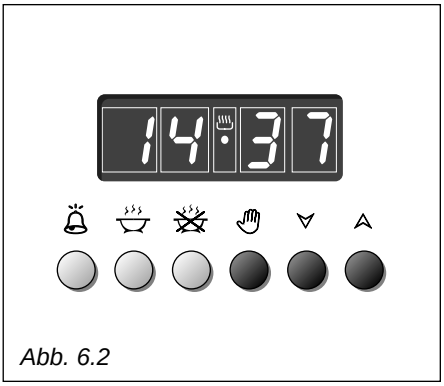


Abb. 6.2

ELEKTRONISCHE UHR (Abb. 6.2)

Der Programmierer ist mit einer elektronischen Uhr mit leuchtenden Ziffern ausgestattet, die Stunde und Minuten anzeigt.

Wenn das Gerät angeschlossen wird oder nach einem Stromausfall, blinken drei Null am Display des Programmierers.

Um die Uhr einzustellen, Taste ⊛ und danach Tasten Ⓐ oder Ⓥ drücken, bis die richtige Zeit eingestellt ist (Abb. 6.2).

Eine andere Möglichkeit besteht darin gleichzeitig die beiden Tasten ⊛ und ⊛ und auch die Taste Ⓐ oder Ⓥ drücken.

Bemerkung: Das Einstellen der Uhrzeit löscht vorhergehende programmierungen.

NORMALES GAREN OHNE PROGRAMMIERER (Abb. 6.3)

Um das Gerät manuell zu gebrauchen, also ohne Programmierer, muß die blinkende Schrift AUTO durch drücken der Taste ⊛ gelöscht werden (AUTO wird ausgeschaltet und das Symbol ⊛ schaltet ein - Abb. 6.3).

Achtung: Wenn AUTO mit einem festen Licht leuchtet (bedeutet ein Garprogramm wurde eingegeben) wird das Programm durch drücken der Taste ⊛ gelöscht und das Gerät schaltet auf manuell.

Wenn der Ofen eingeschaltet ist, muß er manuell ausgeschaltet werden.

ELEKTRONISCHER TIMER (Abb. 6.4)

Das Timer-Programm besteht aus einem Signal das auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden kann.

Wenn AUTO blinkt, Taste ⊛ drücken.

Zur Zeiteingabe Taste ⊛ und Taste Ⓐ oder Ⓥ drücken, bis die gewünschte Zeit am Display angezeigt wird (Abb. 6.4).

Wenn die Einstellung beendet ist, wird am Display die Uhrzeit angezeigt und das Symbol 🔔 leuchtet auf.

Ab demselben Moment läuft die Zeit ab und kann jederzeit am Display angezeigt werden, wenn die Taste ⊛ gedrückt wird.

Nach abgelaufener Zeit, erlischt das Symbol 🔔 und das intermittierende Signal ertönt; dieses kann durch drücken irgend einer Taste ausgeschaltet werden.

FREQUENZ DES SIGNALS EINSTELLEN

Zur Einstellung des Signaltons stehen 3 verschiedene Möglichkeiten durch drücken der Taste Ⓥ zur Verfügung.

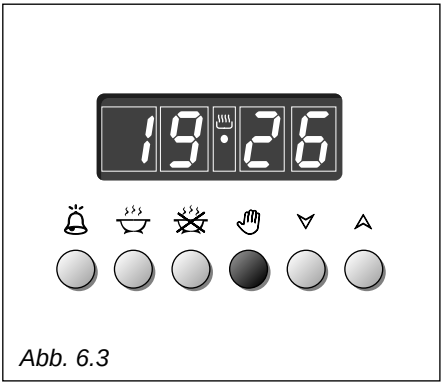


Abb. 6.3

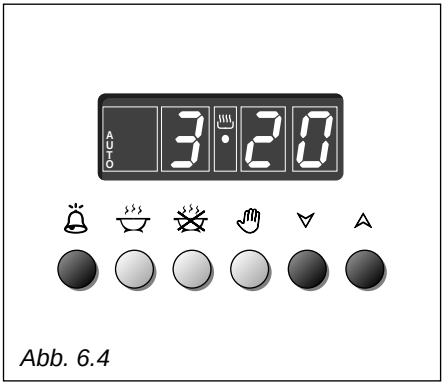


Abb. 6.4

AUTOMATISCHES GAREN IM BACKOFEN (Abb. 6.5 - 6.6)

Um Gerichte automatisch im Backofen zu garen, sind folgende Schritte notwendig:

1. Dauer der Garzeit einstellen
2. Ende des Garvorgangs einstellen
3. Temperatur und Garprogramm einstellen.

Diese Vorgänge werden folgendermaßen vorgenommen:

1. Gardauer durch drücken der Taste und der Taste ⋀ oder ⋁ einstellen. (Abb. 6.5). (Taste ⋀ erhöhen, Taste ⋁ verringern).

AUTO und das Symbol leuchten auf.

2. Ende des Garvorgangs durch drücken der Taste und der Taste ⋀ einstellen (Abb. 6.6) (die Garzeit wird der Uhrzeit hinzugefügt). Wenn die gewünschte Zeit überschritten wird, kann sie durch die Taste ⋁ zurück gestellt werden.

Nach beendeter Einstellung schaltet das Symbol aus.

Falls nach der Einstellung AUTO blinkt und ein Signal ertönt, bedeutet dies, daß beim Programmieren ein Fehler gemacht worden ist, weil die Gardauer im Verhältnis zur Uhrzeit falsch eingestellt worden ist.

In diesem Fall, Ende der Garzeit oder Gardauer korrigieren; dazu die oben beschriebenen Schritte wiederholen.

3. Temperatur und Garprogramm über den entsprechenden Schalter und den Thermostatknopf einstellen (siehe entsprechende Kapitel).

Nun ist der Backofen programmiert; er wird automatisch zur richtigen Zeit ein- und nach der eingestellten Zeit wieder ausschalten.

Im Laufe des Garvorgangs leuchtet das Symbol ..

Durch drücken der Taste kann man die restliche Zeit ablesen, die bis zum Ende des Garvorgangs noch übrig bleibt.

Das Garprogramm kann jederzeit durch drücken der Taste gelöscht werden.

Nach beendetem Garvorgang schaltet das Gerät und das Symbol aus und **AUTO** blinkt und das Signal ertönt; letzteres kann durch drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden.

Den Schalter und den Thermostatknopf auf Null stellen und den Programmierer auf “manuell” durch drücken der Taste stellen.

Achtung: Bei Stromausfall schaltet die Uhr auf Null zurück und die Programmierung wird gelöscht.

Nach einem Stromausfall blinken drei Null am Display.

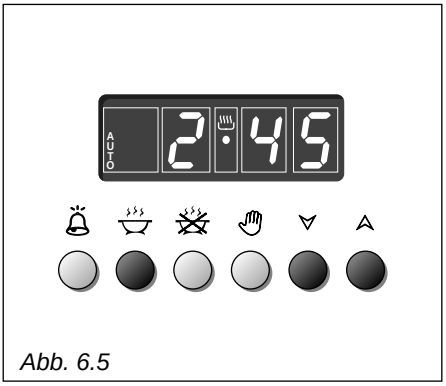


Abb. 6.5

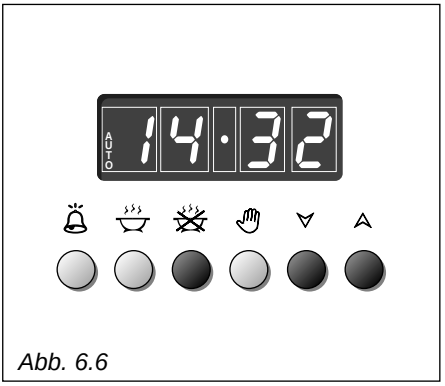


Abb. 6.6

HALBAUTOMATISCHES GAREN

Diese Funktion ermöglicht es das Gerät automatisch nach der gewünschten Garzeit auszuschalten. Um das halbautomatische Garen einzustellen, gibt es zwei Möglichkeiten:

1° Garzeit durch drücken der Taste und der Taste ⓐ oder ⓥ einstellen (Abb. 6.8).

(Taste ⓐ erhöhen, Taste ⓥ verringern).

oder

2° Ende des Garvorgangs durch drücken der Taste und der Taste ⓐ oder ⓥ einstellen (Abb. 6.8). (Taste ⓐ erhöhen, Taste ⓥ verringern).
AUTO und das Symbol , leuchten auf.
Danach die Temperatur und das Garprogramm über den entsprechenden Schalter und den Thermostat einstellen (siehe entsprechende Kapitel).

Das Gerät ist nun eingeschaltet und schaltet automatisch bei Erreichen der gewünschten Zeit aus.
Während des Garens bleibt das Symbol eingeschaltet und durch drücken der Taste kann man die restliche Zeit ablesen, die noch bis zum Ende des Garvorgangs übrig bleibt.

Das Garprogramm kann jederzeit durch drücken der Taste gelöscht werden.
Nach beendetem Garvorgang schaltet das Gerät und das Symbol aus und **AUTO** blinkt und das Signal ertönt; letzteres kann durch drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden.
Den Schalter und den Thermostatknopf auf Null stellen und den Programmierer auf “manuell“ durch drücken der Taste stellen.

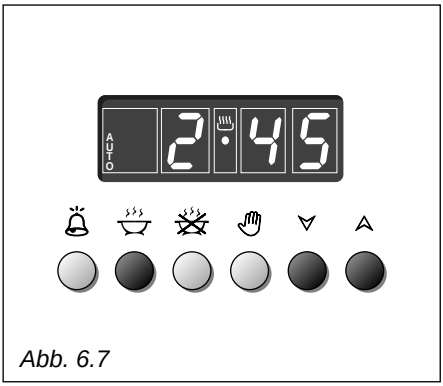


Abb. 6.7

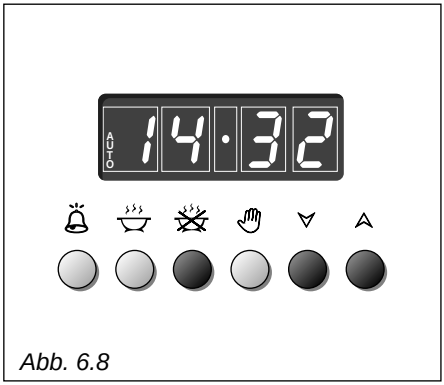


Abb. 6.8

7 - REINIGUNG UND WARTUNG

Sollte ein Hahn festgefressen sein, nicht forcieren. Rufen Sie in diesem Fall bitte die Kundendienststelle an.

Achtung: Während des funktionierens wird die Backofentüre sehr heiss.
Kinder sind fernzuhalten.

Keine Dampfreiniger verwenden, da die Feuchtigkeit in das Gerät dringt und das Gerät dadurch gefährlich wird.

EMAILLIERTE TEILE

Alle emaillierten Teile müssen immer mit einem Schwammtuch, mit Seifenwasser oder anderen nicht scheuernden Produkten gereinigt werden.
Danach sollten Sie alles mit einem weichen Lappen trocknen.
Säuren, wie sie zum Beispiel in Zitronensaft, Tomatenpüree, Essig oder ähnlichem enthalten sind, greifen das Email an und machen es matt, wenn sie nicht alsbald entfernt werden.

OPPERVLAKKEN IN ROESTVRIJ STAAL - mod. PRDK 1050 IX

OPGELET
De voorste oppervlakken in roestvrij staal (bedieningspaneel, ovendeur, te openen lade of ruimte) gebruikt in dit kookfornuis zijn beschermd met een speciale transparante lak die het effect afdrukken beperkt. Teneinde de beschadiging van deze bescherming te vermijden, voor de schoonmaak van de roestvrije componenten geen schuurproducten gebruiken.
ALLEEN WARM ZEEPWATER GEBRUIKEN VOOR DE SCHOONMAAK VAN DE OPPERVLAKKEN IN ROESTVRIJ STAAL.

TEILE AUS EDELSTAHL, ALUMINIUM UND LACKIERTE FLÄCHEN

Mit einem geeigneten Produkt reinigen. Stets sorgfältig abtrocknen.

WICHTIG: Diese Teile sind sehr vorsichtig zu reinigen, damit sie nicht zerkratzt werden.
Am Besten einen weichen Lappen und neutrale Seife, niemals Scheuermittel verwenden.

GLASKERAMIK-KOCHMULDE

– Seite 46

AUSWECHSELN DER BACKOFEN-LAMPE

Gerät stromlos machen, z.B. durch Herausnahme der Sicherungen.
Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine andere, die hochtemperaturresistent ist (300 °C), Spannung 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

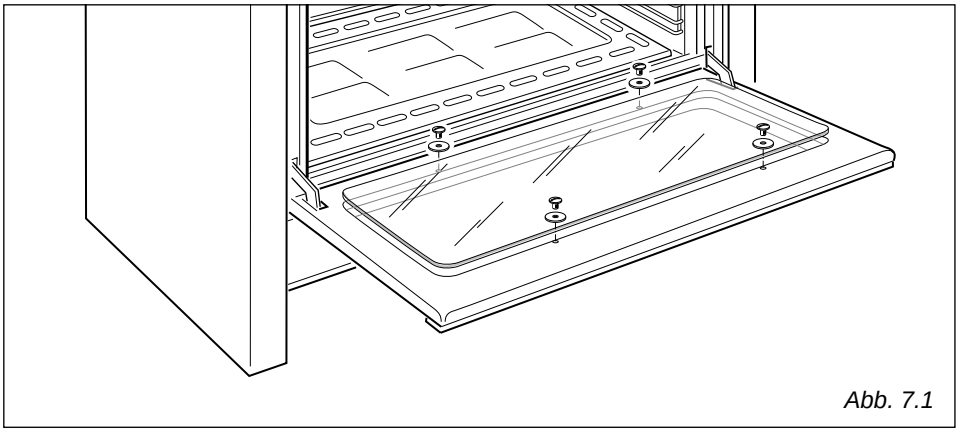


Abb. 7.1

OFENTÜR

Die Innere Glasscheibe kann leicht zur Reinigung abmontiert werden; dazu die 4 Befestigungsschrauben abschrauben (Abb. 7.1).

ABTEIL TELLERWÄRMER

Das Abteil Tellerwärmer wird zugänglich wenn die Klappe (Abb. 7.2) geöffnet wird.

Keine leicht entzündlichen Materialien im Ofen oder im Schubfach aufbewahren (dünnes Papier, Baumwolle, Seide, Nylon oder Ähnliches).

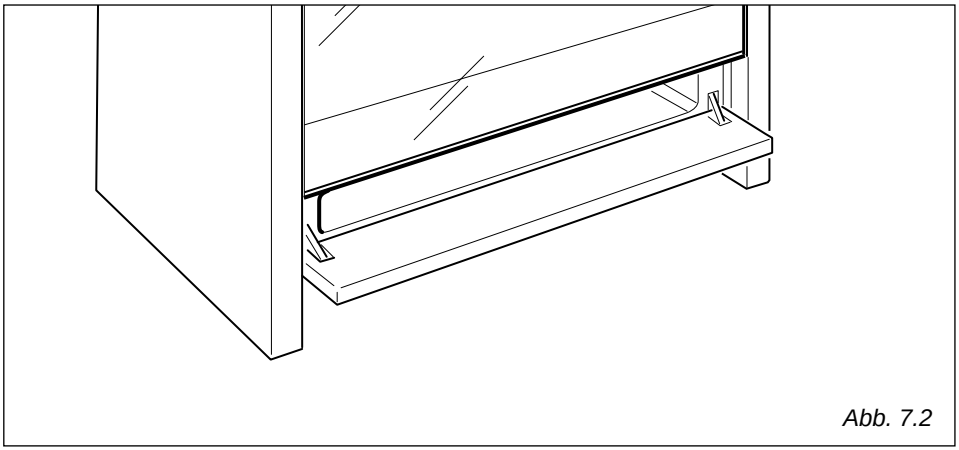


Abb. 7.2

BACKOFEN

Der Backofen muß nach jeder Benutzung gereinigt werden.
Zur Reinigung des Backofeninneren nehmen Sie die Seitenhalterungen heraus und setzen sie danach wieder ein, wie im nächsten Kapitel beschrieben. Wärmen Sie den Backofen leicht an und reinigen Sie die Innenwände mit einem Lappen, mit sehr heißem Seifenwasser oder einem anderen geeigneten Mittel. Der Backofenboden, die Seitenhalterungen, die Fettpfanne und der Grillrost können herausgenommen und im Spülbecken gereinigt werden.
Der Backofen muß wähvend der Reinigung ausgeschaltet sein.

EIN-UND AUSBAU DER SEITENHALTERUNGEN

– Hängen Sie die Seitenhalterungen in die Löcher der seitlichen Innenwände des Backofens ein (Abb. 7.3).

– Führen Sie die Fettpfanne und den Grillrost zwischen die Schienen der Seitenhalterungen ein, wie in Abb. 7.4 dargestellt.

  Den Rost so montieren, dass die Sicherheitssperre, die unabsichtliches Herausziehen verhindert, ins Innere des Ofens zeigt.

– Der Ausbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

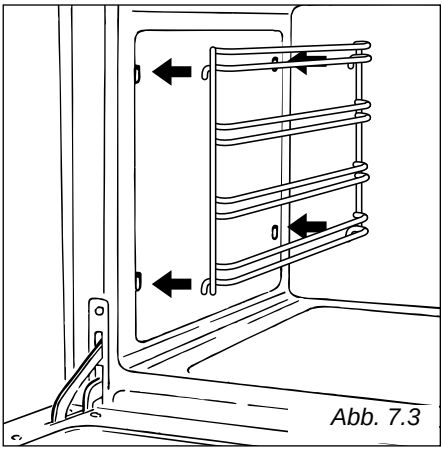


Abb. 7.3

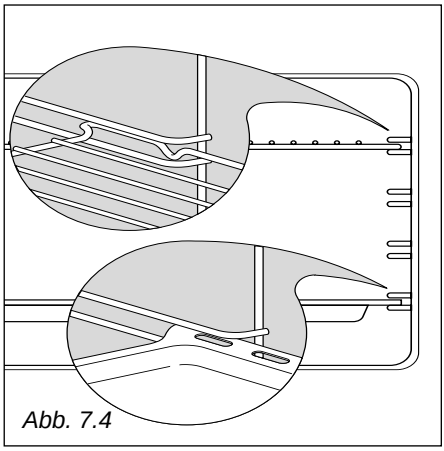


Abb. 7.4

ABNEHMEN DER OFENTÜR

(zur Reinigung)

1. Ofentür öffnen (abb. 7.5A).
2. Haltebügel der Scharniere links und rechts nach oben in die Aussparung schwenken (abb. 7.5B).
3. Ofentür anheben. Die Kerbe des unteren Scharnierteils löst sich aus der Raste (abb. 7.5C).
4. Ofentür nach vorne abziehen (Scharniere lösen sich aus den Schlitzen) (abb. 7.5D).
5. Nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.

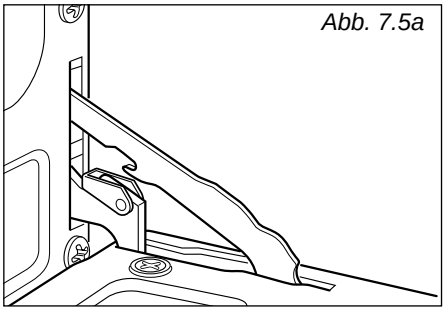


Abb. 7.5a

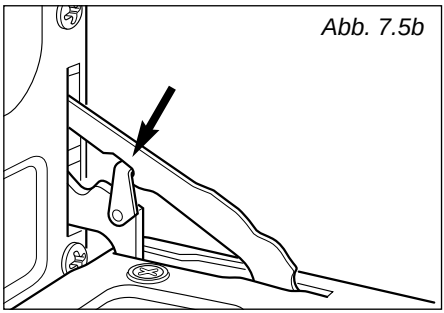


Abb. 7.5b

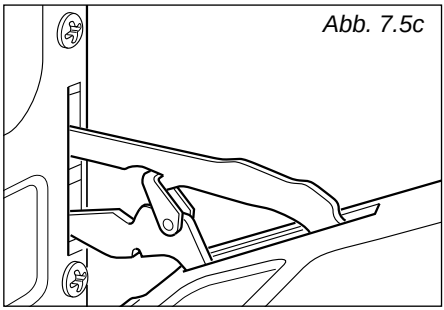


Abb. 7.5c

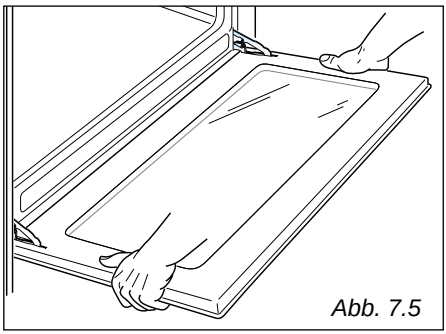


Abb. 7.5

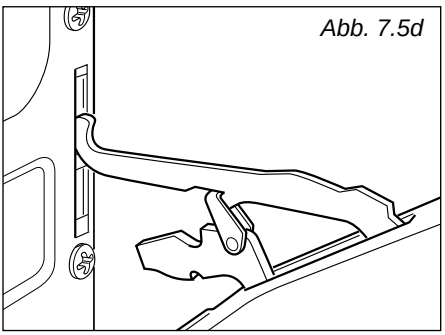


Abb. 7.5d

Einbau-Anleitung

WICHTIG

– Das Gerät ist unter Beachtung der örtlichen Vorschriften und der Herstellerhinweise von einem GEPRÜFTEN INSTALLATIONSFACHMANN anzuschließen.
– Vor jeder Wartungs- oder Reparaturarbeit ist der Netzstecker des Geräts abzuziehen.
– Das Gerät muß in ein hitzebeständiges Gehäuse eingebaut werden.
– Schutzkarton und Plastikfolien innen und außen am Gerät und von allen Zubehörteilen entfernen.

8 - GEBRAUCH

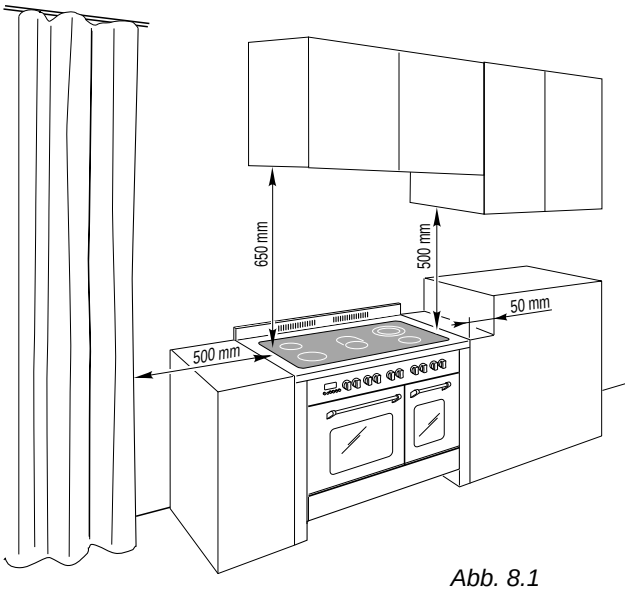


Abb. 8.1

GEBRAUCH DES KÜCHENHERDS

Die Montagebedingungen betreffend die am Küchenherd anliegenden Flächen müssen zum Schutz gegen Übererhitzung den Abbildungen 8.1 entsprechen.
Die Möbelwände müssen bei einer Temperatur beständig sein, welche 75° über der Umgebungstemperatur liegt.
Wenn der Küchenherd auf einen Sockel montiert wird, muss sichergestellt sein, dass das Gerät nicht vom Sockel abrutschen kann.

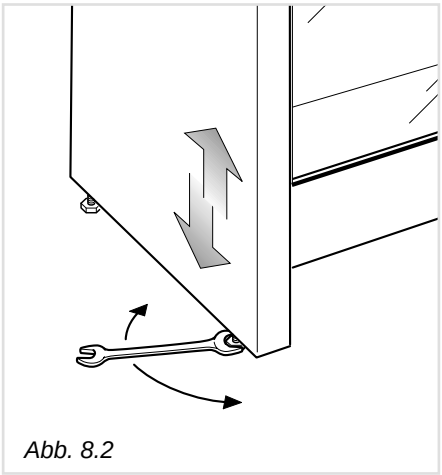
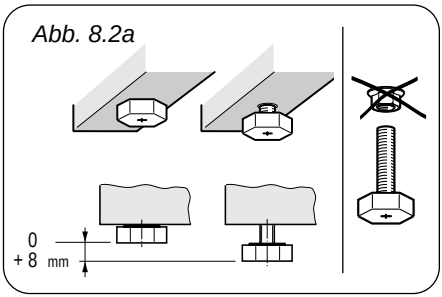


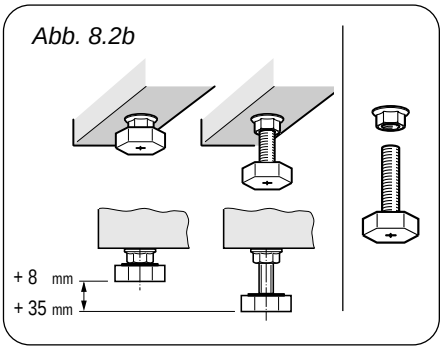
Abb. 8.2

INSTALLATION DER EINSTELLBAREN FÜSSE

Der Küchenherd wird mit 4 einstellbaren Füssen geliefert, um ihn nivellieren zu können. Die Füße mit einem Schlüssel AUF- oder ZUSCHRAUBEN (Abb. 8.2).

Wichtig: Die Anweisungen der Abbildungen 8.2a und 8.2b auf jeden Fall beachten.





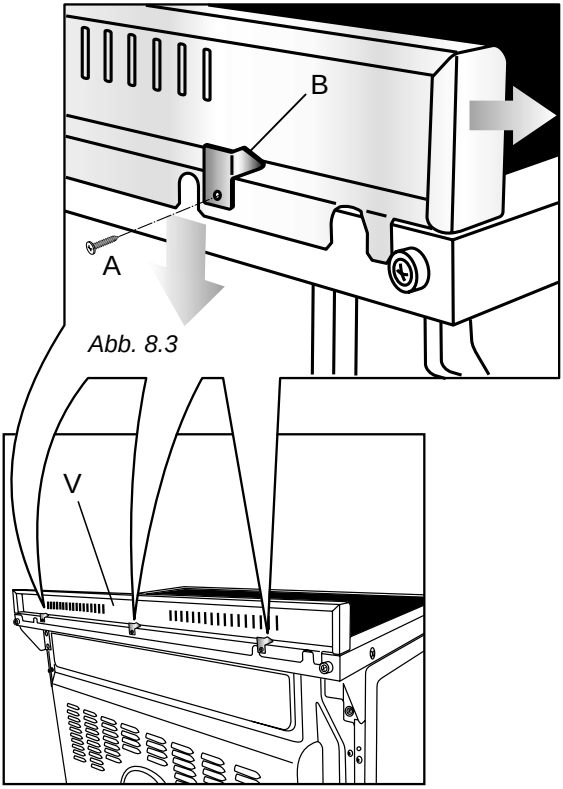


Abb. 8.3

HINTERE SCHUTZABDECKUNG

Vor dem Aufstellen des Herds zunächst die hintere Schutzabdeckung “V” montieren (Abb. 8.3).

Bitte Folgendes beachten:

- Die Schutzabdeckung “V” ist an der Rückseite des Herds verpackt.
- Vor dem Zusammenbau die Schutzfolie/das Klebeband entfernen.
- Die Schutzabdeckung ist mit den beiliegenden drei Halterungen „B” an der Kochmulde zu befestigen (siehe Abb. 8.3).

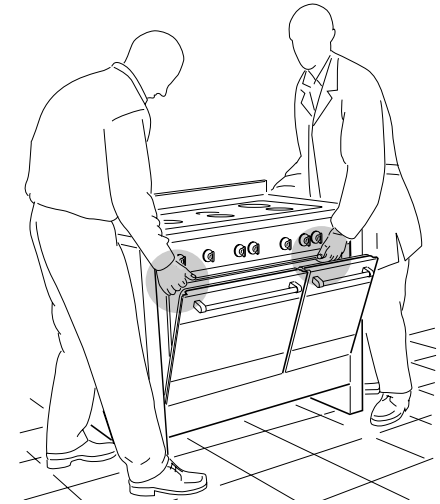


Abb. 8.4

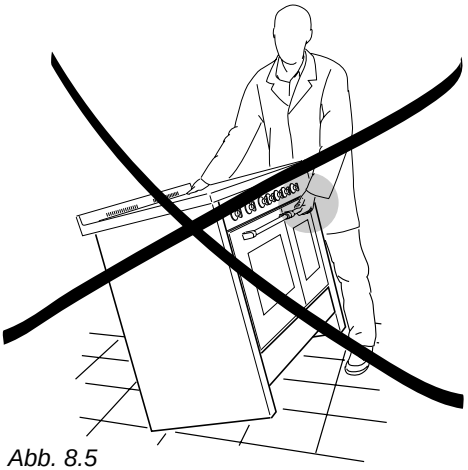


Abb. 8.5

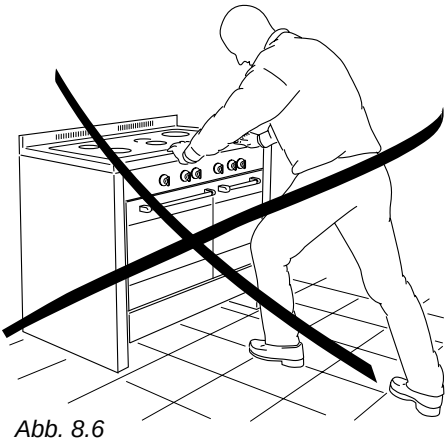


Abb. 8.6

KÜCHENHERD TRANSPORTIEREN

HINWEIS
Wenn der Küchenherd wieder aufrecht gestellt werden muss, sollten zwei Personen für diesen Vorgang dabei sein, um zu verhindern dass die Füße und die Ofenwände aus Stahl beschädigt werden (Abb. 8.4).

HINWEIS
Achtung: Den Küchenherd **NICHT** am Griff der Ofentür **HEBEN**, um ihn zu transportieren (Abb. 8.5).

HINWEIS
Um den Küchenherd endgültig zu positionieren, diesen **NICHT SCHLEPPEN** (Abb. 8.6).
Die Füße vom Boden heben (Abb. 8.4).

9 - ELEKTRISCHE TEILE

Wichtig: Der Einbau und Anschluß muß genau nach den Anweisungen des Herstellers erfolgen. Ein fehlerhafter Anschluß kann Schäden an Personen, Tieren und Sachen verursachen, für die der Hersteller keinerlei Haftung übernimmt.

ALLGEMEINE HINWEISE

– Der Anschluß an das Stromnetz muß von einem konzessionierten Installateur nach den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.

– Vor dem Anschluß des Gerätes an das Stromnetz muß sichergestellt werden, daß die Stromspannung derjenigen auf der Datentafel des Gerätes entspricht und daß das Anschlußkabel die auf der Datentafel angegebene Stromstärke aushält.

– Der Stecker muss in eine Steckdose gesteckt werden, die laut Sicherheitsvorschriften geerdet ist.

– Bei der Installation ist eine allpolige Schutzvorrichtung mit einem Kontaktabstand nicht unter 3 mm vorzusehen (Leistungsschalter, Sicherung oder Relais).
Nach der Installation der Kochmulde muß der Netzschalter bzw. die Steckdose jederzeit leicht erreichbar sein.

– Das Speisekabel darf warme Stellen nicht berühren und muß so verlegt werden, daß es an keiner Stelle die Temperatur von 75°C überschreitet.

Das Gerät muß auf jeden Fall an die Erdleitung angeschlossen werden. Die Herstellerfirma lehnt jegliche Haftung für alle Schäden ab, die infolge der Nichtbeachtung dieser Vorschriften entstehen.

– Wenn das Gerät installiert ist, muß der Schalter oder die Steckdose stets erreichbar sein.

N.B. For connection to the mains, do not use adapters, reducers or branching devices as they can cause overheating and burning.

If the installation requires alterations to the domestic electrical system or if the socket and appliance plug are incompatible, call an expert.
He should also check that the socket cable section is suitable for the power absorbed by the appliance.

WICHTIG: dieser Herd ist an einen geeigneten zweipoligen Sicherheitsschalter in der Nähe des Herds anzuschließen.

WARNUNG!
Das Gerät muss geerdet werden.

Wichtig: Der Einbau und Anschluß muß genau nach den Anweisungen des Herstellers erfolgen.
Ein fehlerhafter Anschluß kann Schäden an Personen, Tieren und Sachen verursachen, für die der Hersteller keinerlei Haftung übernimmt.

ANSCHLUß DER NETZZULEITUNG

Um die Anschlußleitung anzuschließen, ist wie folgt vorzugehen:

– Die beiden Schrauben entfernen, mit denen die Abschirmung “**A**” hinter dem Herd befestigt ist.

– Die Kabelklemme D vollständig öffnen.

– Das Speisekabel in die Kabelschelle “**D**” einsetzen.

– Phasen und Erdleiter gemäß Abb. 8.2 und 8.3 an das Endstück “**B**” anschließen.

– Das Stromkabel strammziehen und mit der Kabelklemme “**D**” befestigen.

– Schutzdechel “**A**” festschrauben.

STÄRKE DER ANSCHLUßLEITUNG “TYPE H05RR-F oder H05VV-F”

230 V ~ 3 x 4 mm^2 **oder** 3 x 6 mm^2 (**)

(**) – Direktanschluß mit Wandanschluß-Dose.
– Gleichzeitigkeitsfaktor angewandt
– Ein Gleichzeitigkeitsfaktor darf der Gesamtleistung des Herds nur von einem Fachmann hinzugefügt werden.

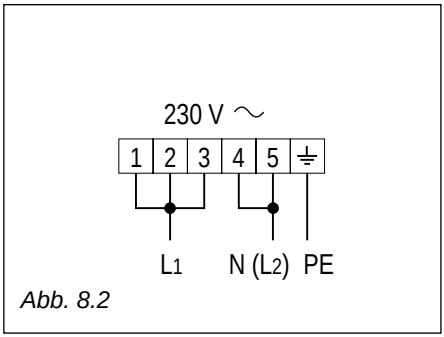


Abb. 8.2

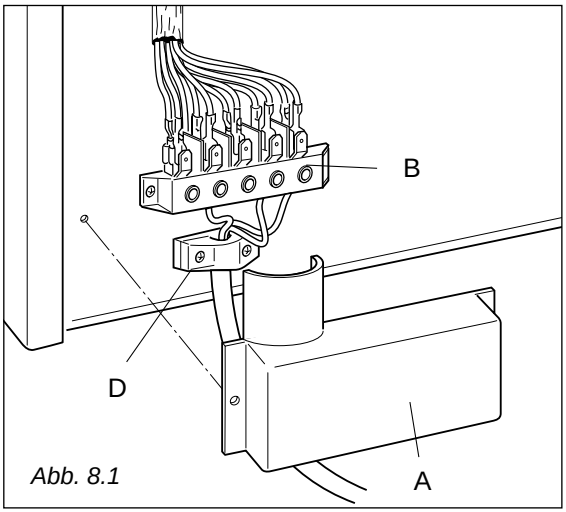


Abb. 8.1

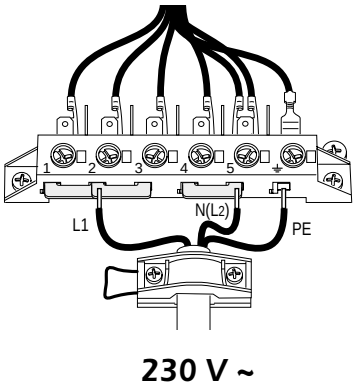


Abb. 8.3

Apreciado Cliente:

Le agradecemos por la confianza que nos ha brindado comprando nuestro producto.

Las advertencias y los consejos descritos a continuación tienen la función de proteger su seguridad y la de los demás. Además le permitirán disfrutar de las ventajas que el aparato le ofrece.

Guarde con cuidado este folleto, le será útil en futuro, en el momento en que Usted, o quien por Usted, tuviera dudas sobre su funcionamiento.

Este aparato deberá ser destinado sólo al uso para el cual ha sido expresamente proyectado, o sea para la cocción de alimentos.

Cualquier otro uso se debe considerar impropio y por lo tanto peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de eventuales daños derivados de un uso impropio, incorrecto o irrazonable del aparato.

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS IMPORTANTES

Después de haberle quitado el embalaje, comprobar la integridad del aparato.
En caso de duda, no usarlo y dirigirse al proveedor o personal profesional calificado.
Los elementos de embalaje (bolsas de plástico, telgopor, clavos, suportes, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños por ser potenciales fuentes de peligro.

– No intentar modificar las características tecnicas del producto porque podria ser peligroso.
– No realizar ninguna operación de limpieza o mantenimiento sin haber previamente desenchufado el aparato de la fuente de alimentación eléctrica.
– En el momento que decida dejar de utilizar este aparato (o tuviese que reeplazar un modelo viejo), antes de arrojarlo a la basura, se aconseja dejarlo inoperante en el modo previsto por las normas vigentes en materia de tutela de la salud y contaminación ambiental, dejando fuera de uso las partes que puedan constiutir peligro, especialemente para los niños que podrian utilizar el aparato fuera de uso para jugar.

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS IMPORTANTES PARA EL USO DE APARATOS ELECTRICOS

El uso de cualquier aparato electrico requiere requiere el cumplimiento de algunas reglas fundamentales.
En particular:

– no tocar el aparato con las manos o pies mojados o humedos
– no usar el aparato estando descalzo.
– no permitir que el aparato sea usado por niños o discapacitados sin vigilancia.

El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos inadecuados erroneos e irracionales.

AL PRIMER USO DEL HORNO

Se aconseja efectuar las siguientes operaciones:

• Preparar el interior del horno colocando los paneles laterales comi se describ en el capítulo LIMPIEZA Y MANTENUMIENTO
• Colocar parrillas y asaderas.
• Encender el horno vacio a temperatura máxima para eliminar restos de grasa de los elementos de calor, como se describe en el capitulo referido a los distintos modelos.
• Limpiar el interior del horno con un paño ambebido en agua y detergente neutro y secarlo perfectamente.

Declaración de conformidad CE

– Esta aparato ha sido proyectada, fabricada y comercializada de acuerdo con las siguientes normativas:

- Requisitos de seguridad de la Directriz “Baja Tensión” 73/23/CEE;
- Requisitos de seguridad de la Directriz “EMC” 89/336/CEE;
- Requisitos de la Directriz 93/68/CEE;

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS IMPORTANTES

- **CUIDADO: quite la película de plástico que protege los lados y la parte delantera del aparato antes de utilizarlo.**
- Después de haber utilizado la placa, asegúrese de que el índice de los botones esté en posición cerrada.
- No permitir que el aparato sea usado por ninõs o discapacitados sin vigilancia.
- **Durante e inmediatamente después del funcionamiento algunas piezas de la cocina alcanzan temperaturas muy elevadas. ¡No las toque!**
- **Mantenga a los niños fuera del alcance del aparato, sobre todo cuando está en función.**
- Algunos aparatos se suministran con una película de protección sobre las partes en aluminio o acero que debe ser quitada antes de utilizar el aparato.
- **¡Cuidado!: Peligro de incendio**
  No guarde material inflamable en el horno y el compartimiento.
- Compruebe que los cables eléctricos de otros aparatos cerca de la placa no entren en contacto con la misma o queden atrapados en la puerta del horno.
- No cubra por ninguna razón las paredes del horno con hojas de aluminio. No coloque bandejas o la bandeja grasas sobre el fondo del horno.
- No deje caer en la placa vitrocerámica objetos pesados o apuntados. Si la superficie está rota o rajada, desconecte la placa de la red eléctrica y llame al Centro de Asistencia.
- **No raye la placa con objetos cortantes o apuntados. No utilice la placa de vitrocerámica como mesa de trabajo.**
- **No utilice limpiadoras de vapor porque la humedad podría infiltrarse en el aparato, comprometiendo su seguridad.**
- El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños causados por uso impropio, incorrecto e irracional.
- Las distintas piezas del aparato son reciclables. Es necesario eliminarlas de acuerdo con la legislación vigente en el país de destino. Si desea eliminar el aparato, corte el cable de alimentación.

¡MUY IMPORTANTE!
Esta cocina vetroceramica ha sido proyectada para que se utilice solamente como cocina.
Cualquier otro uso (calefacción de ambientes) hay que considerarlo impropio y por lo tanto peligroso.

Este aparato está dotado de un ventilador de enfriamiento que se puede oír cuando el horno o el asador están en función.

1 - PLACA VITROCERAMICA

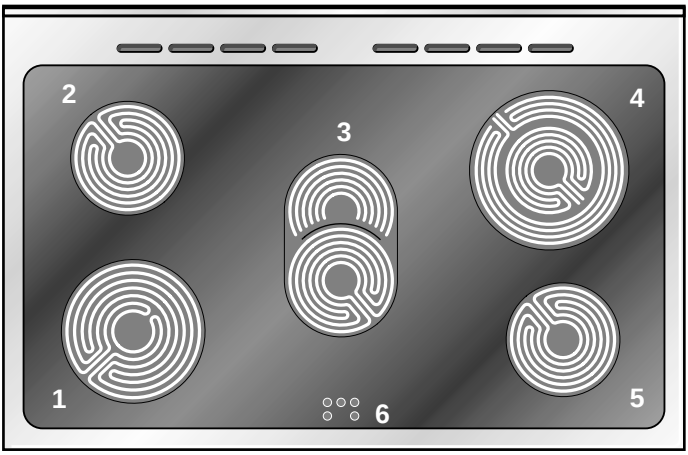


Fig. 1.1

PLACA VITROCERAMICA

1. Zona radiante de cocción “3 circuitos”	Ø 180	1700 W
2. Zona radiante de cocción “3 circuitos”	Ø 145	1200 W
3. Zona radiante de cocción oval	Ø 140 x 250	1800/1000 W
4. Zona radiante de cocción doble	Ø 210/120	2100/700 W
5. Zona radiante de cocción “3 circuitos”	Ø 145	1200 W
6. Lámpara piloto de calor residuo		

¡CUIDADO! Si la superficie de la placa vitrocerámica está rota o rajada, desconecte la placa de la red eléctrica

2 - PANEL DE MANDO

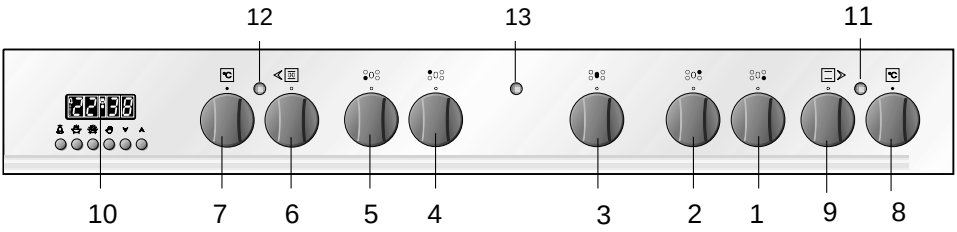


Fig. 2.1

DESCRIPCION DE LOS MANDOS

1. Mando de la zona delantero derecho
2. Mando de la zona trasero derecho
3. Mando de la zona central
4. Mando de la zona trasero izquierdo
5. Mando de la zona delantero izquierdo
6. Mando termostato del horno eléctrico multifunción (horno izquierdo)
7. Mando conmutador del horno eléctrico multifunción (horno izquierdo)
8. Mando termostato del horno eléctrico de convención natural (horno derecho)
9. Mando conmutador del horno eléctrico de convención natural (horno derecho)
10. Programador eléctrico (sólo horno principal izquierdo)

Lampáras piloto:

11. Lampára piloto de temperatura (horno derecho)
12. Lampára piloto de temperatura (horno izquierdo)
13. Lampára piloto de linea

3 - PLACA VITROCERAMICA - USO

La encimera en vidrio cerámica presenta la característica de permitir una rápida transmisión de calor en el sentido vertical, de los elementos calentadores colocados abajo de la encimera, a las ollas sobre la misma.

El calor no se propaga en sentido horizontal y así el vidrio queda “frío” apenas a unos centímetros de la zona de cocción.

La zonas de cocción están representadas por los 5 placas de la encimeras.

Antes de encender la placa, verificar que esté limpia.

N.B:
Las resistencias incorporan un regulador de temperatura que conmuta el encendido y apagado del elemento en todos los ajustes para prevenir el sobrecalentamiento de la placa vitrocerámica.
El uso de sartenes incorrectas y/o su colocación equivocada determinará la frecuente activación del regulador de temperatura, comprometiendo una eficiente cocción.

Zona radiante “3 circuitos”

El elemento calentador está constituido por 3 resistencias eléctricas (fig. 3.2) que pueden obrar junto o separadamente según la posición del conmutador de 6 posiciones (fig. 3.1).
Alcanza la temperatura de empleo en un tiempo limitado.

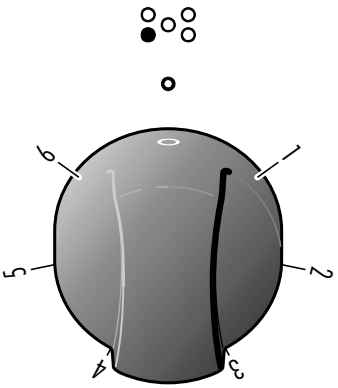


Fig. 3.1

Fig. 3.2

ZONA RADIANTE DOUBLE Y OVAL

El elemento radiante de la zona principal es mandado por un regulador continuo de energía de 1 (temperatura mínima) a 12 (temperatura máxima),

Una segunda zona (fig. 3.4 o 3.5) permite ampliar la zona de cocción. Esta segunda zona puede funcionar junto con la zona principal y sólo a la máxima potencia, colocando el botón en el símbolo ⊙.

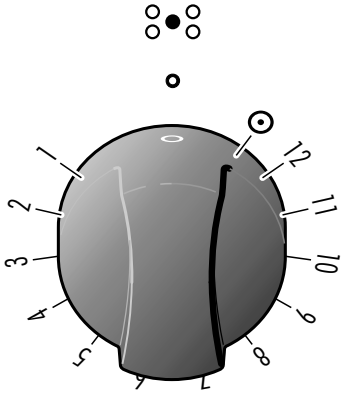


Fig. 3.3

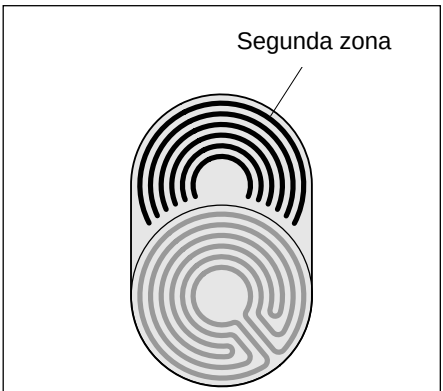


Fig. 3.4

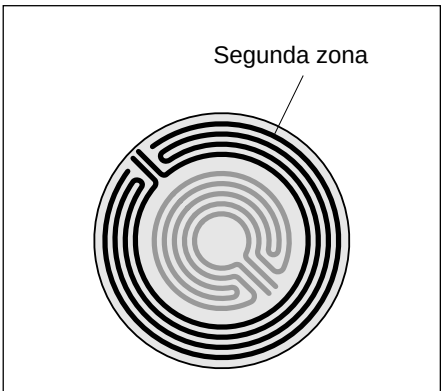


Fig. 3.5

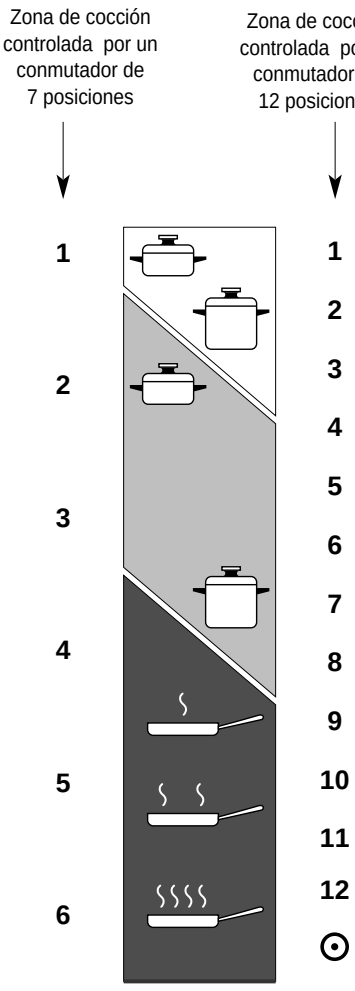


Fig. 3.6

TABLA PARA EL USO DE LAS PLACAS DE COCINA ELÉCTRICAS

Posición de mando		DESCRIPCION
0	0	Apagado
1 2	1 2	Para las operaciones de fusión (mantequilla, chocolate)
2	2 3 4	Para mantener caliente los alimentos y para calentar pequeñas cantidades de líquidos.
3	4 5 6	Calentar cantidades más grandes, batir cremas y salsas.
3 4	6 7	Ebullición lenta, ej.: cocidos, espaguetis, sopas, continuación de la cocción a vapor de los asados, estofados, guisos.
4	7 8	Para todo tipo de frituras, chuletas, bistec,cocción si tapa, ej.: arroz seco.
4 5	8 9 10	Sofrito de carnes, papas asadas, pescado frito y para llevar a ebullición grandes cantidades de agua.
6	11 12	Frituras rápidas, bistecs a la plancha, etc.
	⊙	Encendido del segundo elemento radiante.

Tras un breve periodo de uso, la experiencia le indicará cuál es la regulación más adecuada para sus necesidades.

LÁMPARA PILOTO DE CALOR RESIDUO

La encimera presenta 5 testigos luminosos conectados a cada una de las zonas de cocción.

Cuando la temperatura de la zona de cocción supera los 60°C, se enciende el testigo luminoso para señalar que la zona está caliente.

Este testigo queda encendido también después del apagado de la zona de cocción para señalar que la zona misma está todavía caliente.
El calor residuo dura por un tiempo bastante prolongado después haber apagado la zona de cocción.

Durante este tiempo se deberá evitar tocar la zona de cocción : poner atención sobre todo en los niños.

El testigo luminoso se apaga automáticamente cuando la temperatura de la zona de cocción baja a menos de 60°C.

¡CUIDADO!
El asador alcanza elevadas temperatura durante su uso e incluso después de haberlo apagado.
Mantenga lejos a los niños.

CONSEJOS PARA UNA COCCION RAPIDA Y CORRECTA

– Para abreviar el tiempo de cocción, posicionar en máximo la empuñadura en el momento del encendido de la placa.
Después de un momento, posicionar la empuñadura en la posición deseada para la cocción.
– Utilizar recipientes con el fondo plano. Es aconsejable que el fondo del recipiente sea del mismo diámetro (o un poco más grande) de la zona de cocción para emplear en forma optima la energía.
– Como la zona de cocción permanece caliente por un tiempo considerable después de que se apaga la placa, se puede apagar la zona algunos minutos antes de finalizar la cocción de los alimentos.
El calor residuo permirirá completar la cocción.
– Para ahorrar energía eléctrica, mantenga cubiertas las cacerolas cuando es posible.
– No cocine jamás la comida directamente en los focos eléctricos, sino utilice cacerolas o adecuados contenedores.

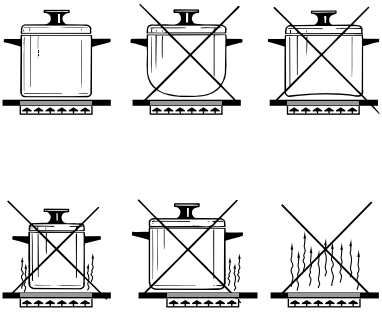


Fig. 3.7

CONSEJOS PARA UN USO SEGURO DE LA PLACA

- Antes de encender, compruebe qué botón controla la zona de cocción deseada. Es aconsejable apoyar el recipiente en la zona de cocción antes de encender la placa y sacarlo después que la haya apagado.
- Utilice recipientes con fondo regular y plano (cuidado con los recipientes de hierro fundido). Los fondos irregulares pueden rayar la superficie vitrocerámica. Compruebe que el fondo esté limpio y seco.
- Los recipientes con fondos de aluminio pueden producir rayas plateadas o manchas sobre la placa
- No coloque tapas húmedas o mojadas sobre la placa.
- La superficie vitrocerámica y las cacerolas deben ser limpias. Retire cuidadosamente eventuales restos de comida depositada (especialmente si contiene azúcar), suciedad etc. utilizando un adecuado producto de limpieza.
- Compruebe que la manija del recipiente no supere la placa para evitar que su contenido se pueda volcar accidentalmente. Esta precaución dificulta que los niños alcancen el mismo recipiente.
- No se incline hacia las zonas de cocción cuando están encendidas.
- No deje caer en la placa vitrocerámica objetos pesados o apuntados. **Si la superficie está rota o rajada, desconecte la placa de la red eléctrica y llame al Centro de Asistencia**
- No apoye papel de aluminio o material plástico en las zonas de cocción cuando están calientes.
- Recuerde que las zonas de cocción permanecen calientes por un tiempo bastante largo (unos 30 minutos) después de haberlas apagado.
- Siga escrupulosamente las instrucciones para la limpieza.
- **Si la placa está rajada, desconecte inmediatamente el aparato de la red de alimentación y llame al Centro de Asistencia.**

No raye la placa con objetos cortantes o apuntados, No utilice la placa de vitrocerámica como mesa de trabajo.

LIMPIEZA DE LA PLACA VITROCERÁMICA

Antes de comenzar la limpieza de la encimera, asegurarse que esté apagada.

Saque las eventuales incrustaciones utilizando un rascador disponible en el comercio (Fig. 3.8).

Se pueden utilizar detergentes si no son abrasivos o corrosivos. De todas maneras eliminar cualquier residuo de detergente con un paño húmedo.

Es recomendable alejar de la placa todos aquellos objetos que en contacto con el calor podrían fundirse: objetos de plástico, papel de aluminio, azúcar o productos azucarados.

En el caso que algún objeto se fundiera sobre la encimera, quitar inmediatamente (cuando todavía la placa esté caliente) el material usando la raedera, con el fin de evitar un deterioro irreversible de la superficie en vidrio cerámica.

Evitar el empleo de cuchillos o herramientas punteagudas porqué podrían dañar la superficie de la encimera.

Evitar también el empleo de esponjas abrasivas que pueden rayar en forma irreparable la superficie de vidrio cerámica de la placa.

CUIDADO: ¡MUY IMPORTANTE!
Si limpia la placa vitrocerámica utilizando un instrumento apropiado (por ej. una rasqueta), es necesario prestar especial atención para no dañar la guarnición en las esquinas de la superficie vitrocerámica.

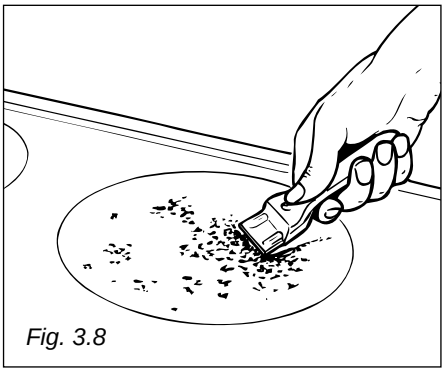


Fig. 3.8

4 - HORNO ELECTRICO MULTIFUNCION (Horno a izquierdo)

Cuidado: la puerta del horno se calienta mucho durante el funcionamiento del mismo.
Mantener alejados a los niños.

CARACTERISTICAS GENERALES

Como su nombre indica, se trata de un horno de peculiares características desde el punto de vista funcional. Ofrece, en efecto, la posibilidad de obtencr 7 funciones distintas para satisfacer cualquier necesidad de cocción. Las 7 funciones, de control termostático, se obtienen mediante las 4 resistencias siguientes:

– Resistencia inferior 1400 W
– Resistencia superior 1000 W
– Resistencia grill 2000 W
– Resistencia circular 2500 W
– Ventilador horno 25 W
– Lámpara horno 15 W

NOTA:
Cuando se utilice por primera vez, recomendamos hacer funcionar el horno a su potencia máxima (mando del termostato en posición 250°C) durante 15 minutos en la función y en las funciones y , por otros 15 minutos, con el fin de eliminar eventuales residuos de grasa de las resistencias eéctricas.

CUIDADO: No levante el horno de la manilla.

PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO

El calentamiento y la cocción en el horno MULTIFUNCIONAL se consiguen del siguiente modo:

a. por convección normal
El calor lo producen las resistencias superior e inferior

b. por convección forzada
Un ventilador aspira el aire contenido en la mufla del horno, lo hace pasar a través de las espirales de una resistencia eléctrica circular y lo vuelve a introducir en la mufla.
El aire caliente, antes de volver a ser aspirado por el ventilador para repetir el ciclo, envuelve los alimentos colocados en el horno, produciendo una cocción rápida y completa en todos sus puntos. Es posible cocer varios platos simultáneamente.

c. por convección semiforzada
El calor producido por las resistencias inferior y superior es distribuido en el horno por el ventilador.

d. por irradiación
El calor es irradiado por la resistencia del grill de rayos infrarrojos.

e. por irradiación y ventilación
El calor irradiado por la resistencia grill de rayos infrarro, jos se distribuye en el horno por la acción del ventilador.

f. para ventilación
El alimento es descongelado utilizando el ventilador sin calentamiento.

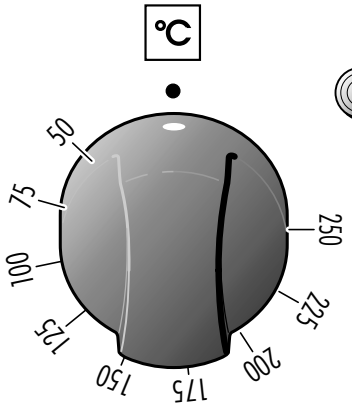


Fig. 4.1

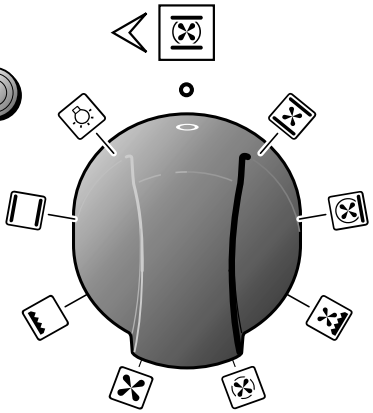


Fig. 4.2

BOTON DEL TERMOSTATO (Fig. 4.1)

El encendido de las resistencias se consigue colocando el mando del conmutador (fig. 4.1) en la función deseada y ajustando el termostato a la temperatura requerida (entre 50 y 250°C).
El termostato apagará y encenderá las resistencias automáticamente según las necesidades de calor.
El encendido o apagado automático de las resistencias se confirman por medio de un piloto situado en el panel de mandos.

BOTON DEL SELECTOR DE FUNCIONES

(Fig. 4.2)

Girar el botón en el sentido de las agujas del reloj para preparar el horno a una de las siguientes funciones:

LUMINACION HORNO

Posicionando el mando en esta posición se enciende tan sólo la luz del horno (15W).
En las diferentes funciones de cocción la luz permanence encendida.

COCCION TRADICIONAL POR CONVECCION

Se encienden: las resistencias inferior y superior.
El calor se distribuye por convección natural y la temperatura debe regularse entre 50 y 250°C con el mando del termostato.
Es necesario calentar el horno antes de introducir los alimentos.

Uso aconsejado:
Para alimentos que requiren el mismo grado de cocción interior y exterior; por ejemplo: asados, costillas de cerdo, merengues, etc.

COCCION AL GRILL

Entra en función la resistencia eléctrica de rayos infrarrojos. El calor se difunde por irradiación. Usar con la **puerta del horno cerada** y el botón del termostato la posición **225°C** por 15 minutos, después en la posición **175°C**.
Para mayor información ver el capítulo “COCCION CON ASADOR TRADICIONAL”.

Uso aconsejado:
Intensa acción de grill para este tipo de cocción; soasado, dorado, gratinado, tueste, etc.

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 30 minutos.

Cuidado: la puerta del horno se calienta mucho durante el funcionamiento del mismo. Mantener alejados a los niños.

DESCONGELACION DE ALIMENTOS ULTRACONGELADOS

Se enciende solamente el ventilador del horno.
Utilizar con el mando del termostato en cero “●” ya que en otras posiciones no tendría efecto alguno.
La descongelación se produce por simple ventilación, sin calentamiento.

Uso aconsejado:
Para la descongelación rápida de alimentos ultracongelados; para un kg se requiere aproximadamente una hora. Los tiempos de la operación varían en función de la cantidad y del tipo de alimentos a descongelar.

COCCION POR AIRE CALIENTE

Se encienden la resistencia circular y el ventilador.
El calor se distribuyc por convección forzada y la temperatura se debe regular entre **50** y **225** con el mando del termostato. No es necesario precalentar el horno.

Uso aconsejado:
Para alimentos que se deban cocer muy bien por el exterior y quedar suaves y blados en el interior por ej.: lasañas,
cordero, roast beef, pescados enteros, etc.

COCCION AL GRILL VENTILADO

Se encienden: el grill de rayos infrarrojos y el ventilador.
El calor se difunde principalmente por irradiación y el vetilador lo distribuye después por todo el horno.
La temperatura se debe regular entre 50 y 175 °C **por más de 30 minutos**, con el mando del termostato. Es necesario precalentar el horno durante unos 5 minutos.
El horno se utiliza con la puerta cerrada.

Cuidado: la puerta del horno se calienta mucho durante el funcionamiento del mismo. Mantener alejados a los niños.
Para más aclaraciones ver "ASAR A LA PARRILLA Y GRATINAR".

Uso aconsejado:
Para cocer al grill cuando es necesario un rápido soasado exterior para bloquear los jugos en el interior del alimento Por ejemplo: chuletas de ternera, de cerdo, hamburguesas, etc.

CONSERVACION DE LA TEMPERATURA DESPUES DE LA COCCION O CALENTAMIENTO LENTO DE LOS ALIMENTOS

Se encienden: la resistencia superior, la resistencia circular y el ventilador.
El calor se distribuye por convección forzada con mayor aportación en la parte superior.
La temperatura se debe regular entre 50 y 140°C con el mando del termostato.

Uso aconsejado:
Para mantener calientes los alimentos después de cualquier tipo de cocción.
Para calentar lentamente alimentos precocinados.

COCCION POR CONVECCION CON VENTILACION

Se encienden: las resistencias superior e inferior y el ventilador.
La temperatura se debe regular entre **50** y **250°C** con el mando del termostato.

Uso aconsejado:
Para alimentos de gran volumen y cantidad que requieran el mismo grado de cocción interior y exterior; por ejemplo: asados enrollados, pavo, perniles, tartas, etc.

CONSEJOS PARA LA COCCION

ESTERILIZACION

La esterilización de los alimentos a conservar en recipientes de cristal se efectúa, naturalmente, con los envases llenos y cerrados herméticamente, como sigue:

a. Poner el conmutador en la posicion

b. Colocar el mando del termostato en la posición 185°C y precalentar el horno.

c. Llenar la grasera con agua caliente.

d. Colocar los envases en la grasera cuidando de que no estén en contacto entre sí, y después de haber mojado con agua las tapas, cerrar el horno y ajustar la temperatura a 135°C.

Terminada la esterilización, es decir cuando aparezcan burbujas dentro de los envases, apagar el horno y dejarlo enfriar.

REGENERACION

Colocar el conmutador en la posición y el termostato en la posición **150° C**.

El pan recuperará su aroma si se humedece y se mete en el horno durante unos diez minutos, a la máxima temperatura.

ASADO

Para conseguir el clásico asado en su punto por todos lados, es suficiente recordar que:

– conviene mantener una temperatura entre 180 y 200°C
– los tiempos de cocción dependen de la cantidad y calidad de los alimentos.

COCCION SIMULTANEA DE ALIMENTOS DISTINTOS

Con el conmutador en las posiciones y el horno multifunción permite cocer al mismo tiempo alimentos heterogéneos.
Se pueden cocer simultáneamente alimentos distintos, como pescados, tartas y carnes sin que se mezclen los aromas ni los sabores.
Ello es posible gracias a que los vapores y las grasas se oxidan al pasar a través de la resistencia eléctrica y no se depositan sobre los alimentos.

Las únicas precauciones que hay que adoptar son las siguientes:

– Las temperaturas de cocción deben ser lo más parecidas posible entre sí, admitiéndose una diferencia máxima de 20-25 °C.
– La introducción en el horno de los distintos platos deberá hacerse en momentos diferentes, según el tiempo de cocción de cada uno de ellos.
  Resulta evidente el ahorro de tiempo y de energía que se consigue con este tipo de cocción.

ASAR A LA PARRILLA Y GRATINAR

En la posición del conmutador. Colocar el termostato en la posición 175°C max y, después de calentar el horno, simplemente colocar los alimentos sobre la parrilla.
Cerrar la puerta del horno y dejarlo en funcionamiento con el termostato en la posición 175°C hasta completar la operación de grill.
Añadiendo algo de mantequilla antes de concluir la operación se consigue el efecto dorado del gratinado.

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 30 minutos.

Cuidado: la puerta del horno se calienta mucho durante el funcionamiento del mismo.
Mantener alejados a los niños

COCCION CON ASADOR TRADICIONAL

Poner en función el asador poniendo el termostato en la posición **250°C** por 15 minutos, después en la posición **175°C**.
Dejar precalentar el horno por más o menos 5 minutos con la **puerta cerada**.
Introducir los alimentos para cocer poniendolos sobre la parrilla lo más cerca posible al asador.
Para recoger las grasas de cocción introducir la grasera bajo la parrilla.

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 30 minutos.

Cuidado: la puerta del horno se calienta mucho durante el funcionamiento del mismo. Mantener alejados a los niños

COCCION AL HORNO

Para la cocción, antes de introducir los alimentos, conviene precalentar el horno a la temperatura deseada.
Cuando el horno ha alcanzado la temperatura deseada, introducir los alimentos, después comprobar el tiempo de cocción y apagar el horno unos 5 minutos antes del tiempo teórico, para aprovechar el calor almacenado.

EJEMPLOS DE COCCIÓN

A título de información indicamos en la lista más abajo incluída algunos tipos de platos con la relativa temperatura de cocción en °C.

Se recomienda el uso de ollas adaptas para la cocción en el horno y de modificar, si necesario, la temperatura del horno durante la cocción.

PLATOS	TEMPERATURA
Tallarinas al horno	190°C
Pasta al horno	190°C
Piza	220°C
Arroz a la criolla	190°C
Cebollas al horno	190°C
Crépes con espinacas	185°C
Papas con leche	185°C
Tomates rellenos	180°C
Soufflé de queso	170°C
Asado de ternera	180°C
Nuditos de ternera a la parrilla	210°C
Pechugas de pollo con tomates	180°C
Pollo asado o a la parrilla	190°C
Albondigón de ternera	175°C
Roast-beef	170°C
Filetes de lenguado	170°C
Pescadilla aromática	170°C
Beignets	160°C
Rosquilla	150°C
Costrada de ciruelas	170°C
Costraditas de confituras	160°C
Pan de España	170°C
Pasta dulce	160°C
Hojaldre dulce	170°C
Torta margarita	170°C

5 - HORNO DE CONVENCIÓN NATURAL (Horno secundario derecho)

Cuidado: la puerta del horno se calienta mucho durante el funcionamiento del mismo.
Mantener alejados a los niños.

CARACTERISTICAS GENERALES

El horno eléctrico estático está provisto de 3 resistencias:

– 2 resistencias (superior e inferior) para cocción normal en el horno

– 1 resistencia grill, situada en el centro de la bóveda del horno, para cocciones al grill que deben efectuarse con la puerta del horno entreabierta y con la pantalla para la protección del panel de mandos colocada.

La potencia de las resistencias es:

– Resistencia superior	700 W
– Resistencia inferior	800 W
– Resistencia asador	1450 W

CUIDADO: No levante el horno de la manilla.

NOTA:

Al utilizar el horno por primera vez, es aconsejable ponerlo en función a la potencia máxima (botón del termostato a la posición 250°C) por más o menos una hora en la función y en la función por otros 15 minutos, con el fin de eliminar eventuales residuos de grasa de las resistecias eléctricas.

PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO

El calentamiento y la cocción en el horno de **convección natural** se consiguen del siguiente modo:

a. por convección normal

El calor lo producen las resistencias superior e inferior

b. por irradiación

El calor es irradiado por la resistencia del grill de rayos infrarrojos (**se utiliza con la puerta cerrada**).

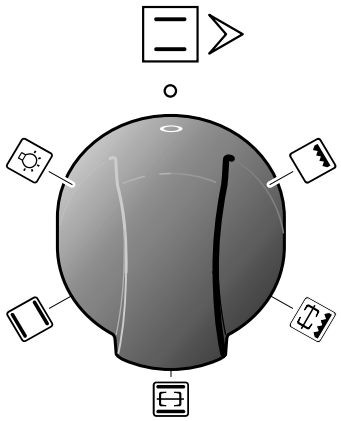


Fig. 5.1

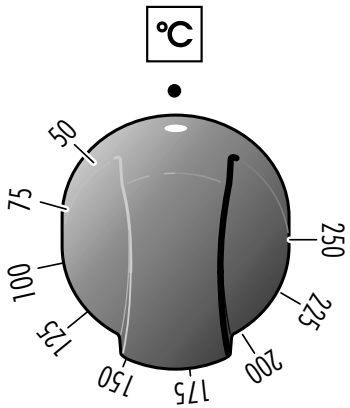


Fig. 5.2

BOTON DEL SELECTOR DE FUNCIONES

(Fig. 5.1)

Girar el botón en el sentido de las agujas del reloj para preparar el horno a una de las siguientes funciones:

BOTON DEL TERMOSTATO (Fig. 5.2)

Sirve solamente para regular la temperatura de cocción del horno pero no lo enciende.
Hacerlo girar en sentido horario hasta llegar a la posición de la temperatura deseada (desde **50°** hasta **250 °C**).
El indicador luminoso de temperatura señala el encendido y apagado de las resistencias.

ILUMINACION DEL HORNO

Girando el botón en esta posición se enciende solo la lámpara del horno (15 W).
En todas las funciones de cocción la lámpara queda siempre encendida.

COCCION TRADICIONAL DE CONVENCION

Se encienden los elementos calentadores inferiores y superiores.
El calor se difunde por convención natural y la temperatura debe ser regulada entre 50°C y 250°C on el botón del termostato. Es necesario precalentar el horno antes de introducir los alimentos.

En la posición se pone en funcion el motor del asador rotativo para la cocción con broqueta.

Aconsejado para:
Alimentos que requieren el mismo grado de cocción interno y externo; por ejemplo: asados, costillitas de cochino, merengues, etc.

COCCION CON EL ASADOR

Se enciende el asador a rayos infrarrojos. El calor se difunde por irradiación.
Usar **con la puerta cerrada** y el botón del termostato en la posición **225°C** por 15 minutos, después en la posición **175°C**.

En la posición se pone en funcion el motor del asador rotativo para la cocción con broqueta.
Para mayor información ver el capítulo “COCCION CON EL ASADOR TRADICIONAL”.

Aconsejado para:
Efecto parrilla intenso para cocciones a la parrilla: soasar, dorar, gratin, tostar, etc.

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 30 minutos.
Cuando el grill están encendidos, las piezas accesibles pueden recalentarse. Es aconsejable mantener lejos a los niños.

COCCION AL GRILL TRADICIONAL

Encender el grill según se ha explicado en los párrafos anteriores y dejar que el horno se caliente durante unos 5 minutos con la puerta entreabierta.
Luego introducir los alimentos para asar, colocando la parrilla lo más cerca posible del grill.
La grasera debe colocarse debajo de la rejilla para recoger los jugos y la grasa de cocción.
Usar con la puerta del horno cerrada.

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 30 minutos.

ATENCIÓN: la puerta del horno se calienta mucho durante el uso. Mantenga a los niños alejados.

COCCION AL HORNO

Para la cocción, antes de introducir los alimentos conviene calentar el horno a la temperatura deseada.

Cuando el horno haya alcanzado la temperatura, introducir los alimentos, después, comprobar el tiempo de cocción y apagar el horno unos 5 minutos antes del tiempo teórico para áprovechar el calor almacenado.

EJEMPLOS DE COCCIÓN

A título de información indicamos en la lista más abajo incluída algunos tipos de platos con la relativa temperatura de cocción en °C.

Se recomienda el uso de ollas adaptas para la cocción en el horno y de modificar, si necesario, la temperatura del horno durante la cocción.

PLATOS	TEMPERATURA
Tallarinas al horno	190°C
Pasta al horno	190°C
Piza	220°C
Arroz a la criolla	190°C
Cebollas al horno	190°C
Crépes con espinacas	185°C
Papas con leche	185°C
Tomates rellenos	180°C
Soufflé de queso	170°C
Asado de ternera	180°C
Nuditos de ternera a la parrilla	210°C
Pechugas de pollo con tomates	180°C
Pollo asado o a la parrilla	190°C
Albondigón de ternera	175°C
Roast-beef	170°C
Filetes de lenguado	170°C
Pescadilla aromática	170°C
Beignets	160°C
Rosquilla	150°C
Costrada de ciruelas	170°C
Costraditas de confituras	160°C
Pan de España	170°C
Pasta dulce	160°C
Hojaldre dulce	170°C
Torta margarita	170°C

ASADOR ROTATIVO (Fig. 5.3)

Este dispositivo se compone de:

– un motor eléctrico montado en la parte trasera del horno;

– un espadín de acero inoxídable provisto de empuñadura atérmíca, desmontable y dos horquillas ajustables;

– un soporte para el espadín que se inserta en las guías centrales del horno.

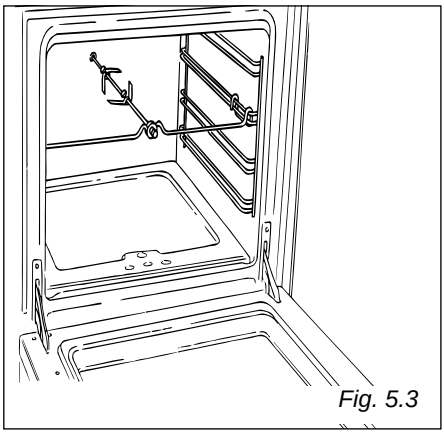


Fig. 5.3

UTILIZACION DEL ASADOR ROTATIVO

Para usar el asador rotativo (fig. 5.3):

– Introducir la grasera en las guías más bajas del horno y el soporte del espadín en las guías intermedias;

– traspasar con el espadín las carnes para asar, sujetándolas en el centro con las correspondientes horquillas;

– introducir el espadín en el agujero del motor y apoyar sobre el soporte el collarín del asador; después quitar la empuñadura haciéndola girar hacia la izquicrda.

El sentido de giro del asador puede ser, indistintamente, a derechas o a izquierdas.

Ase siempre con la puerta del horno cerrada.

Cuidado: la puerta del horno se calienta mucho durante el funcionamiento del grill.
Mantener alejados a los niños

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 30 minutos.

6 - PROGRAMADOR ELECTRONICO

El programador electrónico es un dispositivo que contiene las siguientes funciones:

– Reloj 24 horas con display luminosos
– Cuentaminutos (hasta 23 hras y 59 minutos)
– Programa para la cocción automática en el horno.
– Programa para la cocción semiautomática en el horno.

DESCRIPCIÓN DE LOS PULSADORES:

Cuentaminutos

Tiempo de cocción

Hora de final de cocción

Conmutación en el manual y anulación de los programas incluídos

Avance de las cifras de todas las funciones

Retroceso de las cifras en todas las funciones

Descripción de los testigos luminosos:

AUTO - *luz intermitente* - Programador en automático, pero no programado (no se puede encender el horno)

AUTO - *Encendido no intermitente* Programador en automático o semiautomático con programa incluído.

Programador en manual o cocción automática en acto.

Cuentaminutos en funcionamiento

y **AUTO** - *luz intermitente y señal acústico* - Error de programación (el tiempo de cocción sobrepasa la hora de fin de cocción).

Nota: La programación (con una sola mano) se logra presionando el botón correspondiente a la función deseada y después de haberlo soltado, es suficiente que en los 5 segundos, se comience a establecer el tiempo con los pulsadores ⋀ o ⋁.

El programador regresará a cero a cada falta de energía eléctrica.

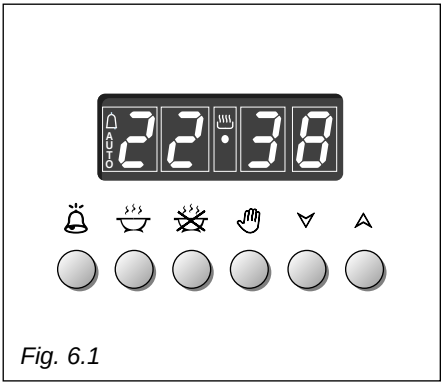


Fig. 6.1

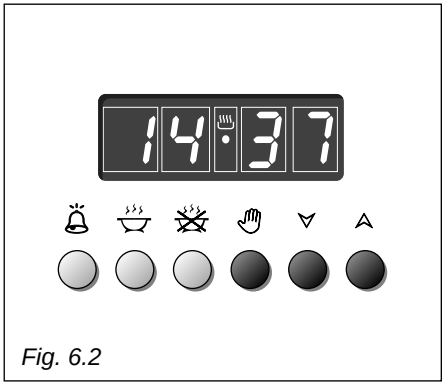


Fig. 6.2

RELOJ DIGITAL (Fig. 6.2)

El programador tiene un reloj electrónico con cifras luminosas que indican horas y minutos. Al primer contacto eléctrico de horno o después de una interrupción de corriente, tres ceros centellearán en el cuadrante del programador.

Para establecer la hora es necesario presionar el botón y luego los botones o hasta fijar la hora exacta (fig. 6.2).

Además es posible establecer la hora presionando los dos botones y simultáneamente el botón o .

Nota: El ajuste de la hora borra todos los programas.

COCCION MANUAL SIN PROGRAMADOR (Fig. 6.3)

Para poder usar manualmente el horno, o sea sin la ayuda del programador, es necesario anular la inscripción intermitente **AUTO** presionando el pulsador (la inscripción se apagará y se encenderá el simbolol Fig. 6.3).

Atención: Si la inscripción **AUTO** no es intermitente (lo que significa que un programa de cocción está inserido) presionando el pulsador se obtiene la anulación del programa y la conmutación en manual. **Si el horno está encendido se tiene que apagar manualmente.**

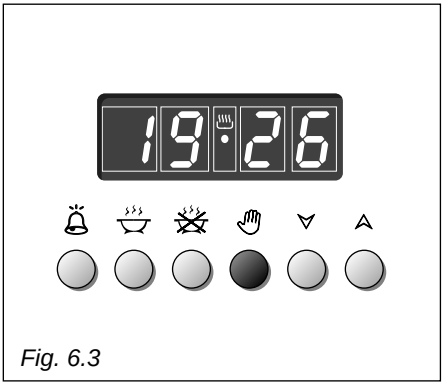


Fig. 6.3

CUENTAMINUTOS ELECTRONICO (Fig. 6.4)

La función cuentaminutos consiste unicamente en un señal acústico que puede ser regulado por un período máximo de 23 horas y 59 minutos.

Si la inscripción **AUTO** es intermitente presionar el pulsador .

Para regular el tiempo presionar el pulsador y después el pulsador o hasta obtener en el cuadrante el tiempo deseado (fig. 6.4).

Terminada la regulación, sobre el cuadrante aparecerá la hora del reloj y se encenderá el simbolo .

La cuenta al revés comenzará inmediatamente y podrá ser visto en el cuadrante en cualquier momento con la sola presión del pulsador .

Cuando el tiempo termine, el simbolo se apagará y se activará un señal acustico intermitente que podrá ser interrumpido presionando cualquiera de los pulsadores.

ESTABLECIMIENTO DE LA FRECUENCIA DE LA SEÑAL ACUSTICA

Es posible seleccionar tres modos de frecuencia pulsando el botón .

La última señal escuchada es la que queda establecida.

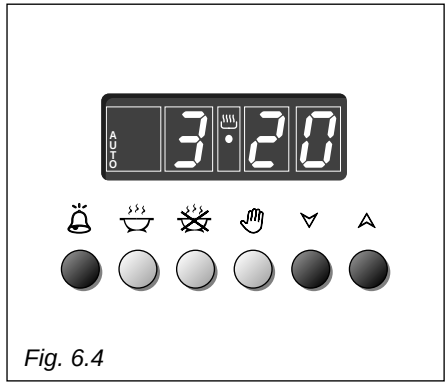


Fig. 6.4

COCCION AUTOMATICA

(Figg. 6.5 - 6.6)

Para cocinaer con el horno en automático es necesario:

1. Establecer el tiempo de cocción
2. Establecer la hora del final de cocción
3. Establecer la temperatura y la función de cocción del horno.

Estas operaciones se efectúan en la siguiente manera:

1. Establecer el tiempo de cocción presionando primero el pulsador y luego el pulsador Ⓐ, para avanzar o Ⓥ retroceder si acaso se ha pasado el tiempo deseado. La inscripción **AUTO** y el simbolo se encenderán automaticamente.
2. Presionar el pulsador aparecerá el tiempo de cocción sumado a la hora del reloj. Establecer la hora de fin de cocción presionando el pulsador Ⓐ; si se supera la hora deseada se puede retroceder presionando el pulsador Ⓥ.
   Después de esta regulación el simbolo se apagará.
   Si después de esta regulación el simbolo **AUTO** será intermitente en el cuadrante y se activará el señal acustico, significa que ha sido cometido un error de programación, o sea que el ciclo de cocción ha sido sobrepuesto a la hora del reloj. En este caso modificar la hora de fin de cocción o el tiempo de cocción operando como apena explicado.
3. Establecer la temperatura y la función de cocción moviendo los apropiados botones del conmutador y del termostato del horno (ver capítulos específicos).
   Ahora el horno está programado y todo funcionará automaticamente, el horno se encenderá en el momento oportuno para finalizar el tiempo de cocción a la hora programada.

Durante la cocción el simbolo queda encendido y presionando el pulsador se puede visualizar el tiempo que falta para finalizar la cocción.

El programa de cocción puede ser anulado en cualquier momento presionando el pulsador .

Terminado el tiempo de cocción el horno se apagará automaticamente, el simbolo se apagará, la inscripción **AUTO** será intermitente y se activará un señal acustico que podrá ser interrumpido tocando cualquiera de los pulsadores. Llevar a cero los botones del conmutador y del termostato del horno, luego poner en "manual" el programador presionando el pulsador .

Atención: La interrupción de la energía eléctrica provoca el llevar a cero el reloj y la cancelación de todos los programas establecidos. La interrupción es señalada por los números intermitentes.

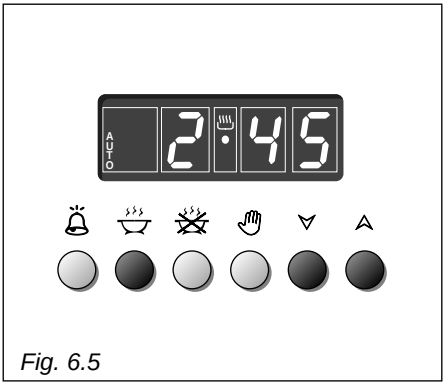


Fig. 6.5

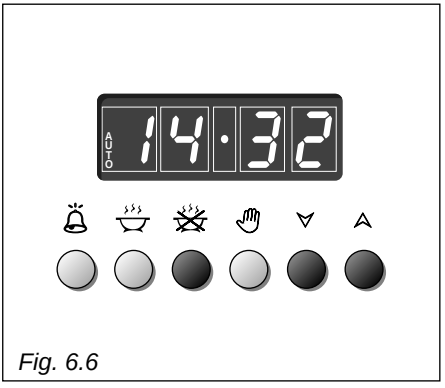


Fig. 6.6

COCCION SEMIAUTOMATICA

Sirve para apagar automáticamente el horno después del tiempo de cocción deseado.
Para efectuar la cocción semiautomática hay 2 metodos:

1° MÉTODO: Programación del tiempo de cocción (Fig. 6.7)

– Establecer el tiempo de cocción presionando el pulsador y luego el pulsado ⋀ para avanzar, o ⋁ para retrocedersi se pasó el tiempo deseado.

La inscripción **AUTO** y el simbolo , se encenderán (Fig. 6.7).

2° MÉTODO: Programación del tiempo de cocción (Fig. 6.8)

– Establecer la hora de fin de cocción presionando el pulsador y luego el pulsador ⋀ para avanzar, o ⋁ para retrocedersi se pasó el tiempo deseado Fig. 6.8).

La inscripción **AUTO** y el simbolo se encenderán.
Efectuada una de las dos programaciones descritas, establecer la temperatura y la función de cocción del horno usando los botones del conmutador y del termostato (ver capítulos específicos).
El horno se encenderá inmediatamente y al finalizar el tiempo establecido y al llegar a la hora de fin de cocción programada, se apagará automaticamente.
Durante la cocción el simbolo queda encendido y presionando el pulsador se puede visualizar el tiempo que falta para el final de la cocción.
El programa de cocción puede ser anulado en cualquier momento presionando los pulsadores .

Al final de la cocción el horno y el simbolo ,se apagarán, la inscripción **AUTO** centellará y se activara un señal acústico que podrá ser interrumpido presionando cualquiera de los pulsadores.
Llevar a cero los botones del conmutador y del termostato del horno y poner en “manual” el programador presionando el pulsador .

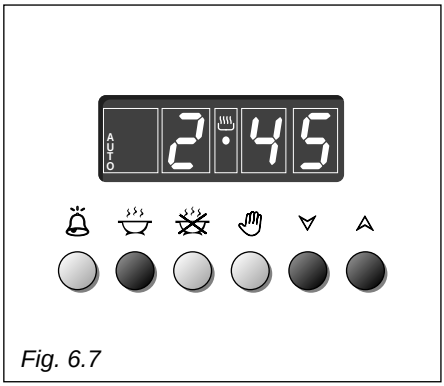


Fig. 6.7

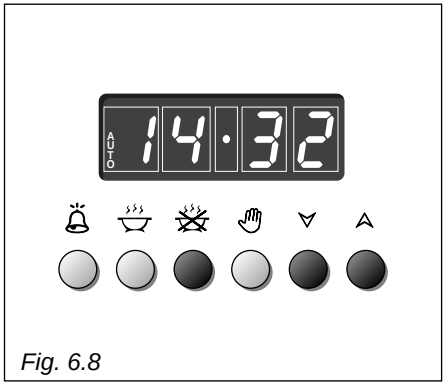


Fig. 6.8

7 - LIMPIEZA Y MANTENUMIENTO

No realice alguna operación de limpieza sin haber antes desconectado el aparato de la red de alimentación y esperar que se haya enfriado.

¡Cuidado!: Durante el funcionamiento la placa alcanza elevadas temperaturas en las zonas de cocción .
Mantenga lejos a los niños.

No utilice una máquína a chorro de vapor porque la humedad podría penetrar en el aparato y volverlo peligroso.

PARTES ESMALTADAS

Todas las partes esmaltadas, incluida la parrilla, deben lavarse con aqua enjabonada u otros productos que no sean abrasivos. Secar preferentemente con un paño suave.
Sustancias ácidas como jugo de limón, conserva de tomate, aceite o similares, depositadas durante mucho tiempo, atacan el esmalte dejándolo opaco.

LIMPIEZA DE LA PLACA VITROCERÁMICA

– Véase página 80

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE
mod. PRDK 1050 IX

Cuidado
Las superficies frontales de acero inoxidable (panel de mandos, puerta del horno, cajón o compartimiento que se abre) utilizadas en este horno están protegidas con una especial pintura transparente que limita el efecto huella.
Para no dañar esta protección, no utilice productos abrasivos durante la limpieza de las partes de acero inoxidable.

PARA LA LIMPIEZA DE LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE, ES NECESARIO UTILIZAR SOLO AGUA CALIENTE Y JABÓN.

PARTES DE ACERO INOX, ALUMINIO Y SUPERFICIES SERIGRAFIADAS

Limpiar con prodúctos adaptos.
Secar siempre muy bien.

IMPORTANTE: La limpieza de estas partes debe ser hecha con mucho cuidado para evitar rasguños y abrasiones.
Se aconseja utilizar paños suaves y jabón neutro.

ATENCION: Evitar absolutamente el uso de sustancias abrasivas y detergentes no neutros que dañarían irremediablemente la superficie protectiva.

SUSTITUCION DE LA LAMPARA DEL HORNO

Desenchufar la ficha del cable de alimentación de la toma de electricidad.
Desenroscar y cambiar la lámpara por otra del tipo resistente a altas temperaturas (300°C), tensión 230V (50HZ), 15W, E 14.
Note: El cambio de la bombilla no está cubierto por la garantía.

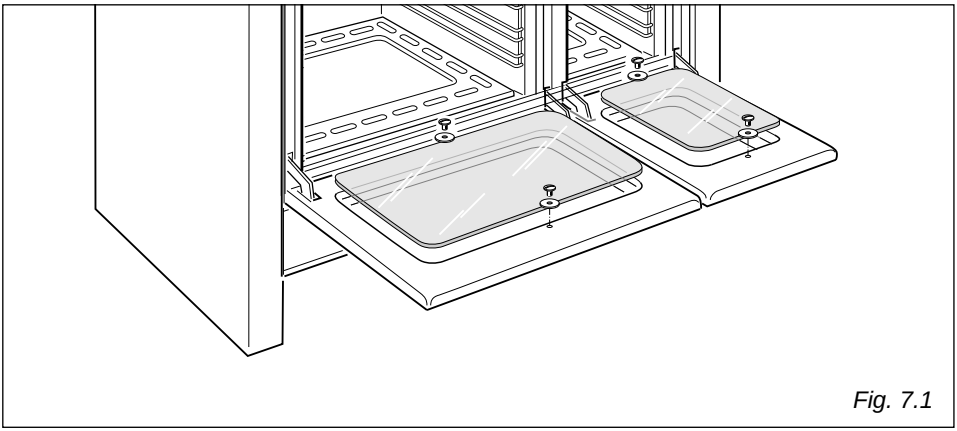


Fig. 7.1

PUERTA DEL HORNO

El cristal interior de la puerta del horno se puede quitar fácilmente para su limpieza quitando los dos tornillos laterales de sujeción (Fig. 7.1)

COMPARTIMIENTO CALIENTAPLATOS

Se accede a este compartimiento abriendo el panel basculante (fig. 7.2).

No coloque ningún material inflamable en el espacio calientaplatos, porque podría incendiarse durante el funcionamiento.

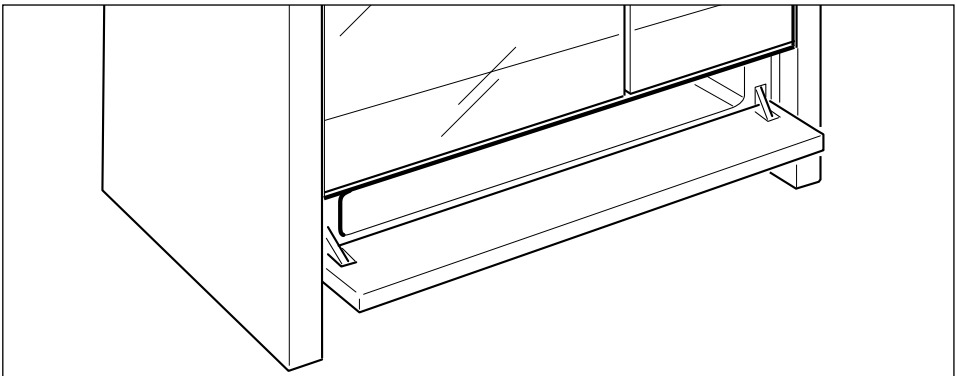


Fig. 7.2

HORNO

Debe limpiarse siempre despues de cada uso.

Para la limpieza interna del horno quitar y desmontar las armazones laterales, actuando como se describe en el próximo párrafo.

Cuando el horno esta tibio, pasar sobre las paredes internas un paño moiado con agua jabonosa muy caliente u otro producto similar.

El fondo del horno, armazones laterales, asadera y parrilla se pueden lavar en la pileta, sacándolos de su lugar.

MONTAJE Y DESMONTAJE DE LOS ARMAZONES LATERALES

– Enganchar los armazones laterales en los orificios de las paredes laterales de la parte interna del horno (Fig. 7.3)

– Colocar en el centro de las guias de los armazones laterales la asadera y la parrilla, como se indica en la figura fig. 7.4. La parrilla debe ser montada de manera que el enganche de seguridad, que evita la extracción accidental, sea dirigido hacia el interior del horno.

– El desmontaje se efectúa actuando inversamente.

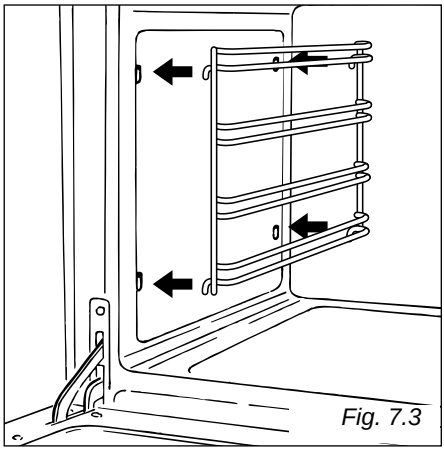


Fig. 7.3

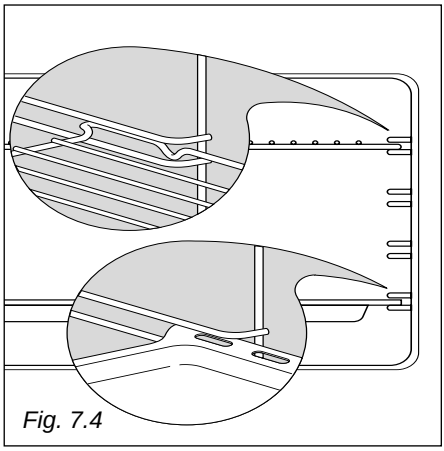


Fig. 7.4

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO

La puerta del horno puede extraerse fácilmente de la forma siguiente:

- Abra la puerta completamente (Fig. 7.5A).
- Enganche las sujeciones en los ganchos de las bisagras izquierda y derecha (Fig. 7.5B).
- Sujete la puerta como se muestra en la Fig. 7.5.
- Cierre con suavidad la puerta y extraiga el pasador inferior de su alojamiento (Fig. 7.5C).
- A continuación, extraiga el pasador superior de su alojamiento (Fig. 7.5D).
- Deposite la puerta sobre una superficie blanda.
- Para volver a colocar la puerta, repita los pasos anteriores en orden inverso.

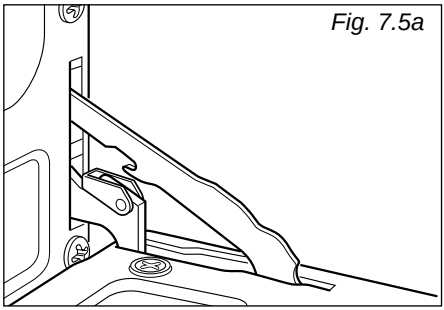


Fig. 7.5a

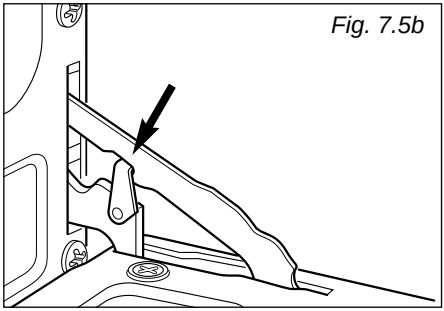


Fig. 7.5b

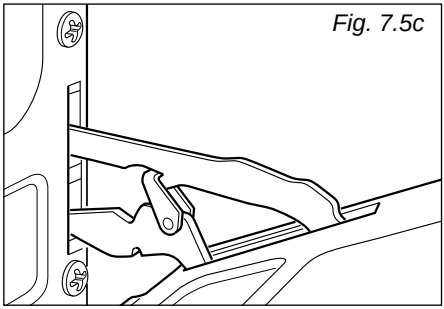


Fig. 7.5c

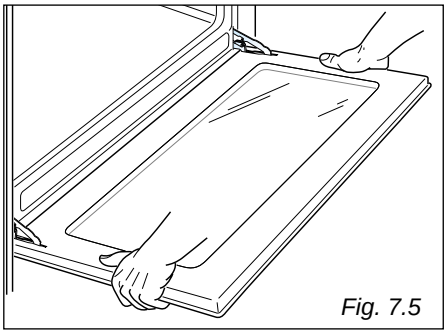


Fig. 7.5

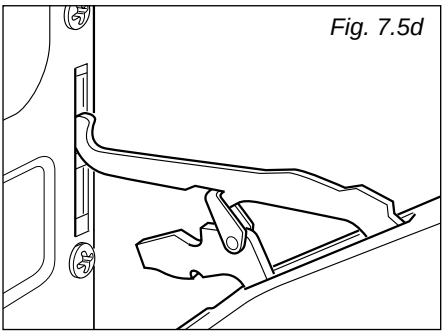


Fig. 7.5d

Consejos para la instalación

IMPORTANTE

– La instalación, regulación y transformación de la plataforma de cocción a otros gases tiene que ser efectuada por un INSTALADOR CALIFICADO y en conformidad con la normativa vigente.

– Cualquier intervención en el equipo tiene que efectuarse sin tensión eléctrica.

– Algunos aparatos se entregan con una película de protección que recubre el acero y las piezas de aluminio.

Antes de utilizar la cocina hay que quitar dicha película.

8 - INSTALACIÓN

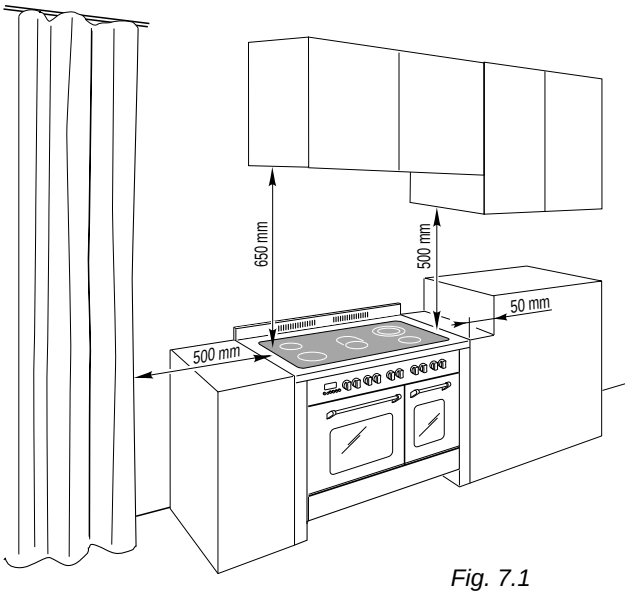


Fig. 7.1

INSTALACIÓN

Cualquier pared al lado que sobresalga la placa debe estar a una distancia mínima de 50 mm (fig. 8.1).

Las paredes de los muebles no tienen que superar la altura de la plataforma de trabajo y tienen zue resistir una temperatura 75°C superior a la temperatura ambiente.

Hay que evitar la instalación cerca de materiales inflamables (ej. cortinas).

Si la cocina se ha instalado sobre una base, es necesario tomar las medidas necesarias para evitar que el aparato se caiga de la base.

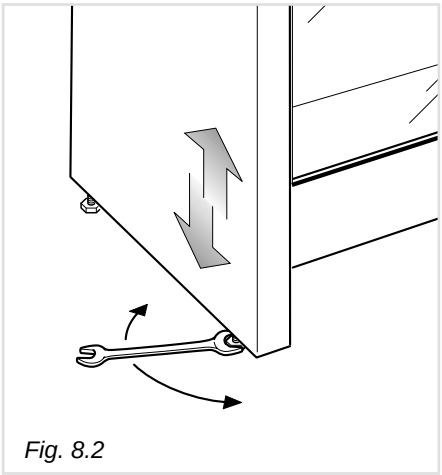
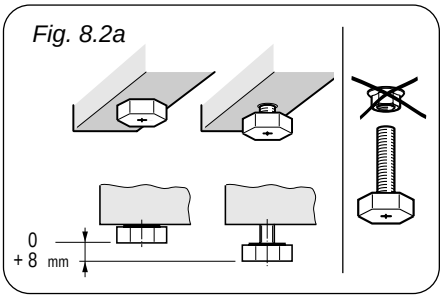


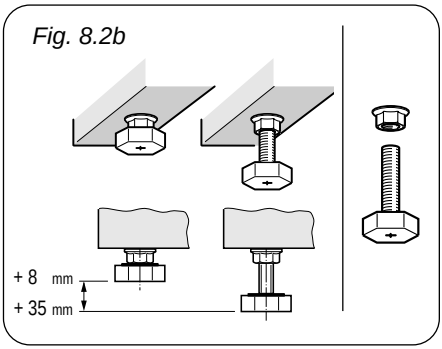
Fig. 8.2

MONTAJE DE LAS PATAS AJUSTABLES

La cocina està provista dos 4 patas ajustables y puede ser nivelada atornillando o desatornillando los pies con una llave (fig. 8.2).

Importante: Siga escrupolosamente las indicaciónes de las figuras 8.2a y 8.2b.





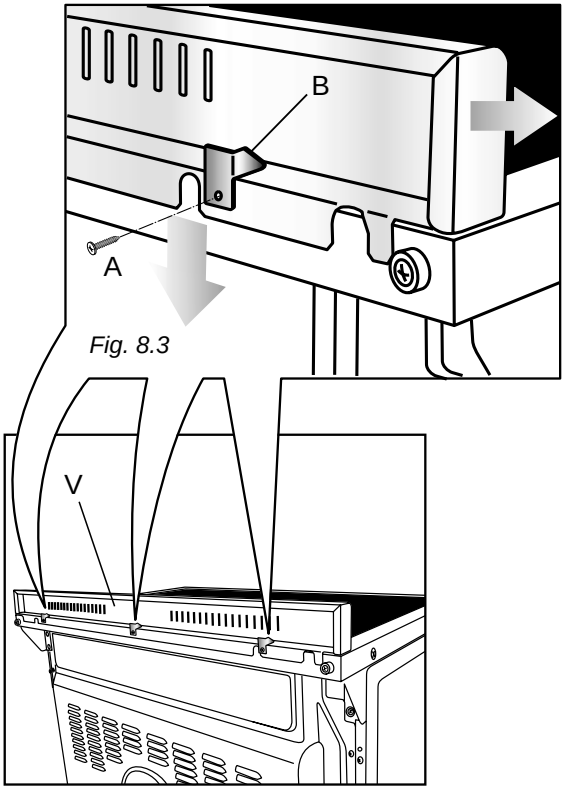


Fig. 8.3

PROTECCIÓN POSTERIOR

Antes de instalar la cocina, monte la protección posterior “V” (fig. 8.3).

Controle lo siguiente:

- La protección posterior “V” se encuentra empaquetada en la parte posterior de la cocina
- Antes del montaje, extraiga la cinta de protección.
- La protección posterior debe estar fijada a la cocina utilizando los tres soportes “B” suministrados con el aparato (véase la fig. 8.3).

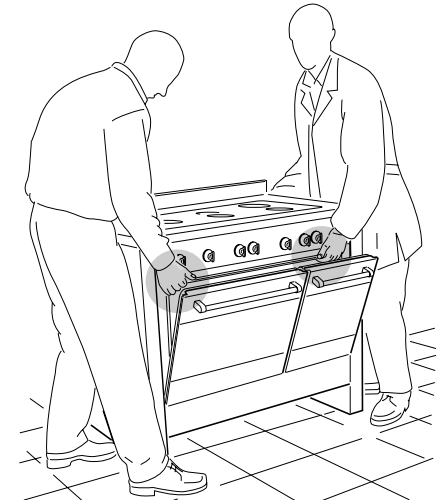


Fig. 8.4

CUIDADO:
La operación de enderezamiento de la placa debe ser efectuada por dos personas para prevenir dañar las patas ajustables (fig. 8.4).

CUIDADO:
¡Tenga cuidado! **NO COJA** la placa por la manija de la puerta mientras la está enderezando (fig. 8.5).

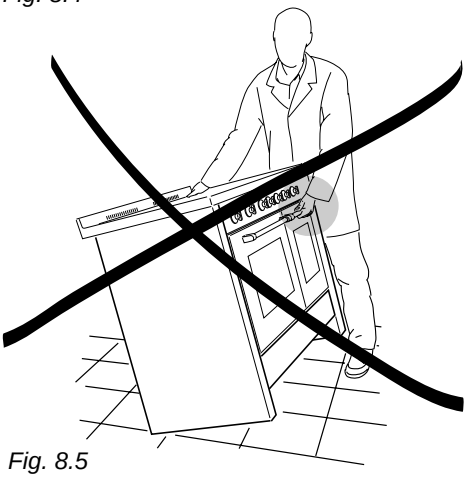


Fig. 8.5

CUIDADO:
NO ARRASTRE la placa cuando la lleva a su posición final (fig. 8.6).
Levante bien las patas del piso (fig. 8.4).

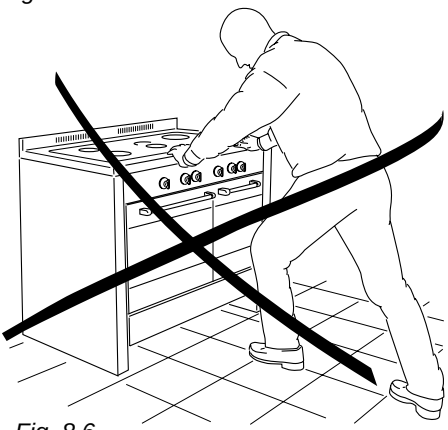


Fig. 8.6

9 - PARTE ELECTRICA

IMPORTANTE: las instalaciones deben ser efectuadas según las instrucciones del constructor.
Una equivocada instalación puede causar daños a personas, animales o cosas, y de ello el constructor no puede ser considerado responsable.

GENERALIDADES

– La conexión a la red eléctrica deberá ser efectuada por personal calificado y según las normas vigentes.

– El aparato debe ser conectado a la red eléctrica verificando sobre todo que la tensión corresponda al valor indicado por la plaquita característica y que la sección del cableado de la instalación eléctrica pueda soportar la carga indicada también en la plaquita.

– Efectuar la conexión directamente a la red interponiendo entre el aparato y la red eléctrica un interruptor omnipolar con abertura mínima entre los contactos de 3 mm.

– El cable de alimentación no debe tocar partes calientes y debe ser instalado de manera que no supere nunca los 75°C.

– Después de la instalación del aparato, el interruptor o el enchufe deberá ser siempre accesibles.

Antes de efectuar cualquier intervención en las partes eléctricas del aparato, desconéctelo de la corriente eléctrica.

N.B. Para conectar a la red no se deben usar adaptadores, reductores oderivadores en cuanto pueden provocar recalentamientos o quemaduras.

En el caso que la conexión solicitara modificaciones a la instalación eléctrica domestica o en caso de incompatibilidad entre la toma y el enchufe del aparato, llamar para la sustitución a personal especializado.
El mismo deberá constatar que la sección de los cables de la toma sea idonea a la potencia absorbida por el aparato.

IMPORTANTE: esta cocina debe estar conectada a una unidad de control de dos polos adyacente a la misma.

CUIDADO:
Conectar el aparato a la instalación de tierra.

Es obligatorio conectar el aparato a la instalación de tierra.
El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier inconveniente que surja por incumplimiento de esta norma.

SUBSTITUCION DEL CABLE DE ALIMENTACION

Para conectar los cables de alimentación a la placa calentadora es necesario:

– Retirar la protección "**A**" quitando los tornillos de sujeción

– Aprir la presilla "**D**"

– Introducir en la presilla "**D**" el cable de alimentación.

– Conecte los cables de fase y de tierra en la regleta de bornes "**B**" (fig. 9.2 - 9.3).

– Tensar el cable de alimentación y blo-quearlo con la presilla "**D**"

– Montar la tapa protectora "**A**".

SECCION DE LOS CABLES DE ALIMENTACION "TIPO H05RR-F o H05VV-F"

230 V ~ 3 x 4 mm^2 **o** 3 x 6 mm^2 (**)

(**) – Conexión com toma de muro.
– Factor de diversidad aplicado
– Un factor de diversidad puede ser aplicado a la carga total de la placa de cocción por parte de personal cualificado.

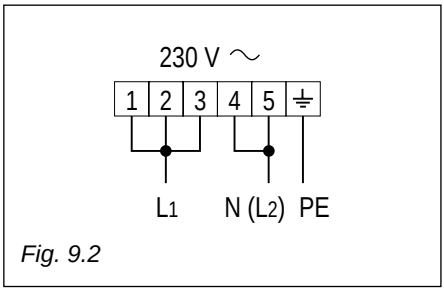
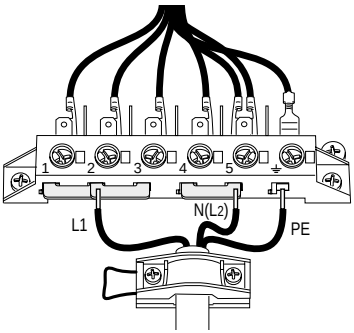


Fig. 9.2



230 V ~

Fig. 9.3

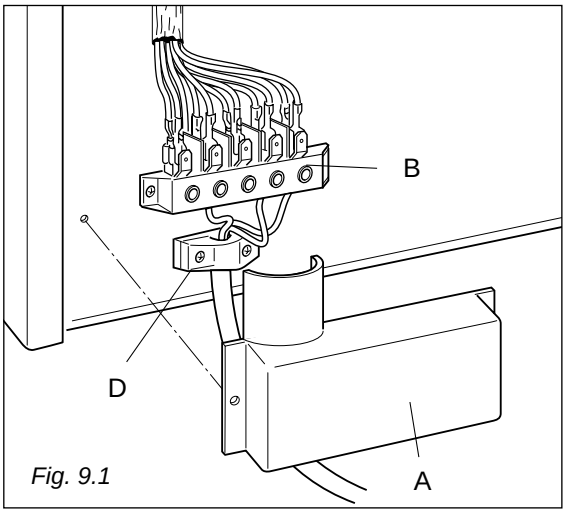


Fig. 9.1

Instruction for the use - Installation advice

Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations given below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

Please keep this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others if doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.

USEFUL HINTS

After removing the appliance from its packing, make sure of its integrity.
In case of doubt, please apply to your supplier or to a qualified engineer.
The packing materials (plastic bags, polyfoam, nails, metal strips etc.) must be moved away from the reach of the children as potential sources of danger.

– Do not attempt to alter the technical features of the appliance as this may result very dangerous.
– Do not carry out any operation of cleaning or maintenance without prior disconnection of the appliance from the electric supply.
– Whenever you decide to get rid of this appliance (in case of replacement with a new one), before scrapping it is recommended to render it inoperative and harmless in respect of health and antipollution regulations.

IMPORTANT INSTRUCTIONS AND ADVICE FOR THE USE OF ELECTRICAL APPLIANCES

The use of any electrical appliance requires the compliance with some basic rules, namely:

– do not touch the appliance with wet or damp hands (or feet)
– do not use the appliance whilst in bare feet
– do not allow the appliance to be operated by children or unqualified persons without supervision.

The manufacturer cannot be deemed responsible for damages caused by wrong or incorrect use.

FIRST USE THE OVEN

It is advised to follow these instructions:

– Clean the interior of the oven with cloth soaked in water and detergent (neutral) then dry carefully.
– Furnish the interior of the oven by placing the wire racks as described at chapter “Cleaning and maintenance”.
– Insert shelves and tray.
– Empty the oven and close the door. Heat the oven at the maximum temperature setting for around two hours to eliminate the odour of grease and fumes from the manufacturing process. Make sure that the kitchen is well ventilated and do not remain in the room during this process.

This cooker has been designed, constructed and marketed in compliance with:
- safety requirements of EEC Directive “Low voltage” 73/23;
- protection requirements of EEC Directive “EMC” 89/336;
- requirements of EEC Directive 93/68.

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

- **ATTENTION: please peel plastic cover of both sides and front before use.**
- After use, ensure that the knobs are in “off” position.
- Do not allow children or other unqualified people to use the appliance without your supervision.
- **During and after use of the cooker, certain parts will become very hot. Do not touch hot parts.**
- **Keep children well away from the appliance while it is in use.**
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. This film must be removed before using the appliance.
- **Fire risk!** Do not store flammable material in the oven, above the glass ceramic hob and in the storage compartment.
- Make sure that electrical cables connecting other appliances near the cooker cannot come into contact with the hob or be trapped in the oven door.
- Do not line the oven walls with aluminium foil. Do not place baking trays or the drip tray on the floor of the oven chamber.
- Do not allow heavy or sharp objects to drop on the glass ceramic hob. If the hob is cracked or otherwise damaged by falling objects etc., disconnect the electrical power cord and call Customer Service.
- Do not scratch the hob with sharp objects. Do not use the hob as a work surface.
- **Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus making it unsafe.**
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.
- The various components of the appliance are recyclable. Dispose of them in accordance with the regulations in force in your country. If the appliance is to be scrapped, cut off the power cord.

IMPORTANT:
This appliance is designed solely for the cooking of domestic food and is not suitable for commercial use.

This appliance incorporates a safety cooling fan which can be heard when the oven or grill are operating.

1 - COOKING HOB

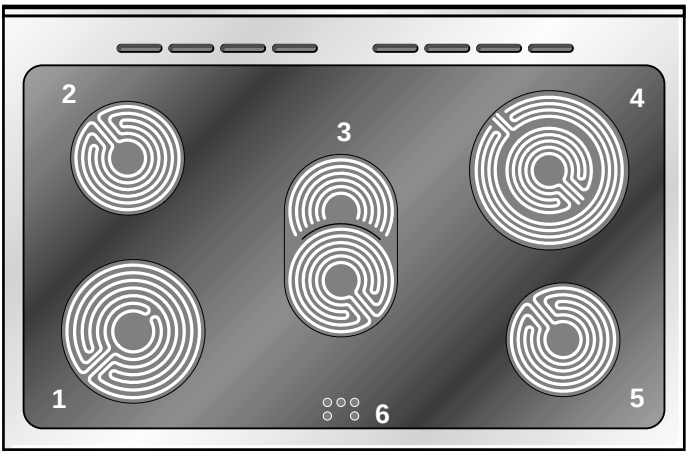


Fig. 1.1

VITROCERAMIC COOKING HOB

1. 3 circuits cooking zone	Ø 180	1700 W
2. 3 circuits cooking zone	Ø 145	1200 W
3. Oval cooking zone	Ø 140 x 250	1800/1000 W
4. Double cooking zone	Ø 210/120	2100/700 W
5. 3 circuits cooking zone	Ø 145	1200 W
6. Cooking zone residual heat indicators		

Attention: Detach the appliance from the mains if the ceramic hobs is cracked.

2 - CONTROL PANEL

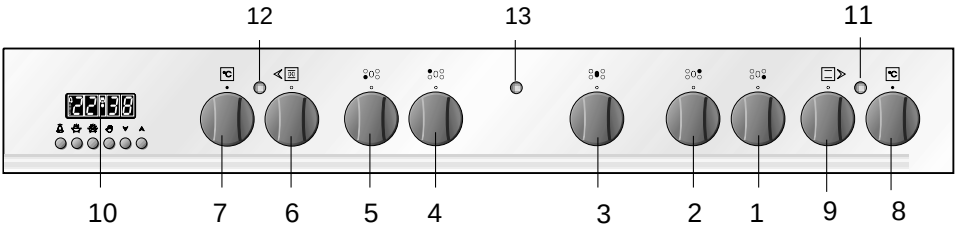


Fig. 2.1

CONTROL PANEL - Controls description

1. Front right cooking zone control knob
2. Rear right cooking zone control knob
3. Central cooking zone control knob
4. Rear left cooking zone control knob
5. Front left cooking zone control knob
6. Multifunction oven switch knob (left oven)
7. Multifunction oven thermostat knob (left oven)
8. Conventional oven thermostat knob (right oven)
9. Conventional oven switch knob (right oven)
10. Electronic programmer (left main oven only)

Pilot lamps:

11. Conventional oven temperature indicator light (right oven)
12. Multifunction oven temperature indicator light (left oven)
13. Ceramic hob ON indicator light

3 - USE OF COOKING HOB

The ceramic surface of the hob allows a fast transmission of heat in the vertical direction, from the heating elements underneath the ceramic glass to the pans set on it.
The heat does not spread in the horizontal direction, so that the glass stays “cool” at only a few centimeters from the cooking plate.

The 5 cooking zones are shown by dark disks on the ceramic surface.

IMPORTANT NOTE:
The heating elements incorporate a thermolimiter that switches ON/OFF the element in all settings to protect any overheating of the ceramic glass.
The use of incorrect pans and/or wrong pan positioning will cause the temperature limiter to operate more frequently, resulting in a reduction of cooking performance.

3 CIRCUITS RADIANT ZONES

Incorporating 3 heating elements (fig. 3.2) you can control and light up all together or separately by a 6 position switch (fig. 3.1).
Reaches the working temperature in a very short time.

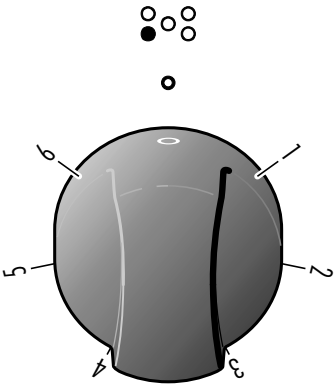


Fig. 3.1

Fig. 3.2

DOUBLE AND OVAL RADIANT ZONES

The heating element is formed of a coil of resistant material which reaches the working temperature quickly.
Operation of the cooking zone is controlled by a continuous energy regulator from “1” to “12” (maximum temperature) (fig. 3.3).

By switching on the second element (fig. 3.4 and 3.5), the surface area of the rear right and central radiant zones can be extended.
For this purpose, turn the control knob (fig. 3.3) fully to the right (position ⊙).

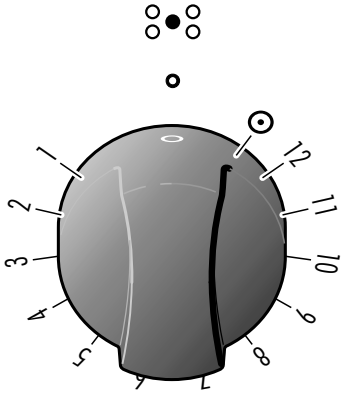


Fig. 3.3

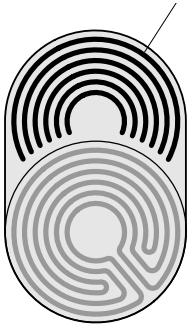


Fig. 3.4

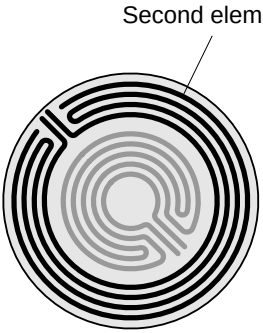


Fig. 3.5

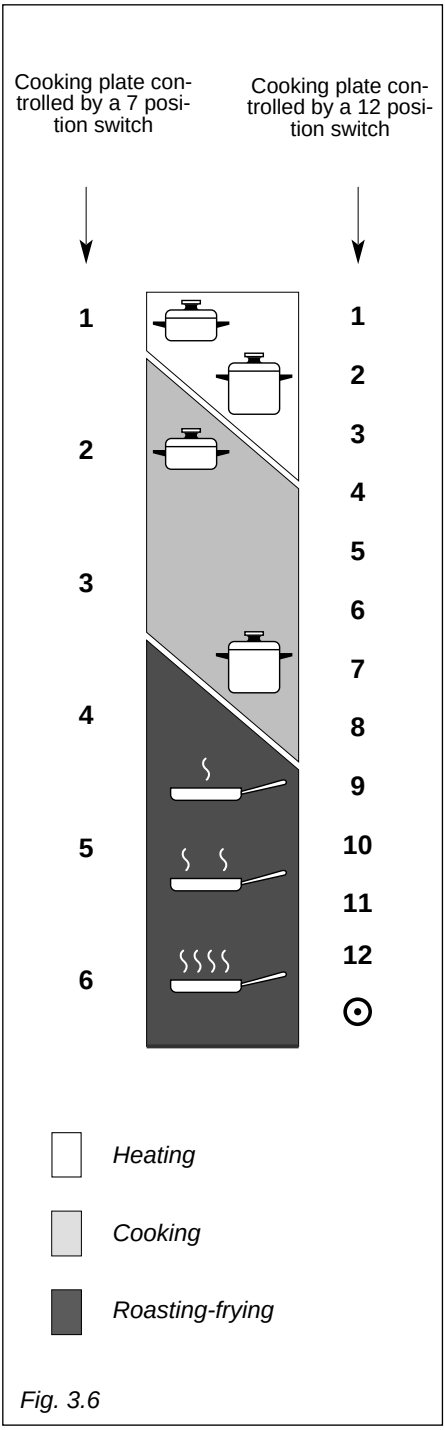


Fig. 3.6

COOKING HINTS

Knob setting		TYPE OF COOKING
0	0	Switched OFF
1 2	1 2	For melting operations (butter, chocolate).
2	2 3 4	To maintain food hot and to heat small quantities of liquid (sauces, eggs).
3	4 5 6	To heat bigger quantities; to whip creams and sauces. (vegetables, fruits, soups).
3 4	6 7	Slow boiling, i.e.: boiled meats, spaghetti, soups, continuations of steam cooking of roasts, stews, potatoes.
4	7 8	For every kind of frying, cutlets, uncovered cooking, i.e.: risotto.
4 5	8 9 10	Browning of meats, roasted potatoes, fried fish, omelettes, and for boiling large quantities of water.
6	11 12	Fast frying, grilled steaks, etc.
	⊙	Switching on the second element (Double and oval radiant plate only)

After a short period of use, experience will teach you which setting is the right one for your needs.

RESIDUAL HEAT INDICATOR

The hob also features 5 warning lamps which are wired to the corresponding plate.

When the temperature of a cooking plate is over 60°C, the relevant warning lamp is also lit-up to warn of heat on the surface of the hob.

This lamp also stay on after the cooking plate has been switched off to shown that the hob surface is still hot.
This residual heat lasts for a rather long time after the cooking plate has been switched off.

During this period of time you should avoid touching the hob surface over the cooking area.

Please pay special attention to ensuring children are not allowed near the hob.

The lamp will switch off automatically as soon as the surface temperature of the cooking plate falls below 60°C.

Caution!
the cooking hob becomes very hot during operation.
Keep children well out of reach.

Cooking hints:

– To reduce the cooking time, you can turn the control knob to the max when you switch the plate on.
After a short time you will set the control knob to the required position for the cooking.

– You should use pots and pans with flat bases (pans with the test mark for glass-ceramic hobs are available from specialist shops).
The diameter of the pan should match that of the cooking plate (or be slightly bigger) to make the most of the energy.

– Since the cooking surface stays hot for a certain time after the plate has been switched off, you can switch it off 5 or 10 minutes before the end of the cooking.
The residual heat of the hob will complete the cooking.

– To save electricity, use pan lids whenever possible.

– Never cook the food directly on the glass ceramic cooktop, but in special pans or containers.

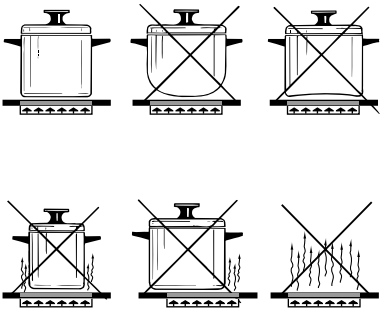


Fig. 3.7

ADVICE FOR SAFE USE OF THE COOKTOP

- Before switching on make sure that you have the correct knob for the hotplate chosen. It is advisable to put the pan on the hotplate before switching on and to take it away after switching off.
- Use cookware with flat and even bottoms (be careful when using cast iron vessels). Uneven bottoms can scratch the glass ceramic surfaces. Be careful that the bottom is clean and dry.
- Pots with aluminium bottoms may leave silver streaks or spots on the bob.
- Do not leave wet or damp lids on the bob.
- The glass-ceramic surface and pans must be clean. Carefully eliminate any food remains (especially containing sugar), dirt etc. with the aid of a cleansing agent.
- Make sure that the handles of cookware do not stick out over the edge of the cooker, to avoid them being knocked over by accident. **This also makes it more difficult for children to reach the cooking vessels.**
- Do not lean over the cooking zones when they are switched on.
- Do not drop heavy or sharp objects on the glass ceramic cooktop. **If the surface is broken or damaged unplug the cooktop and contact the after-sales service.**
- Do not put aluminium foil or plastic objects on the cooking zones when they are hot.
- Remember that the cooking zones remain hot for some time after they are switched off (about 30 mm.).
- Follow the cleaning instructions carefully.
- **If you note a crack in the cooktop, switch the appliance off immediately and call the After-Sales Service.**

Do not scratch the cooktop with cutting or sharp objects.
Do not use the glass ceramic surface as a work surface.

CLEANING

Before you begin cleaning make sure that the appliance is switched off.

Remove any encrustation using the scraper provided.

Dust or food particles can be removed with a damp cloth.

If you use a detergent, please make sure that it is not abrasive or scouring. Abrasive or scouring powders can damage the glass surface of the hob.

All traces of the cleaner have to be removed with a damp cloth.

It is highly recommended to keep off the hob any article which can melt: plastic, aluminium foil, sugar, sugar syrup mixtures etc.

If any of these products has melted on the ceramic surface, you should remove it immediately (when the surface is still hot) by using the scraper to avoid any permanent damage to the surface of the hob.

Avoid using any knife or sharp utensil since these can damage the ceramic.

Do not use steel wool or an abrasive sponge which could scratch the surface in an irreparable way

ATTENTION: MOST IMPORTANT!
If cleaning the glass ceramic hob using a special tool (i.e. scraper) take extra care to avoid damage to the seal at the edges of the glass ceramic surface.

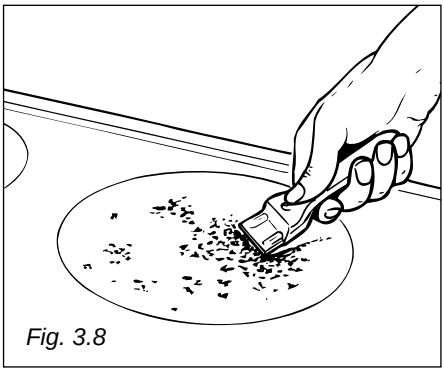


Fig. 3.8

4 - MULTI-FUNCTION OVEN (left oven)

Attention: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.

GENERAL FEATURES

As its name indicates, this is an oven that presents particular features from an operational point of view.

In fact, it is possible to insert 7 different programs to satisfy every cooking need. The 7 positions, thermostatically controlled, are obtained by 4 heating elements which are:

– Bottom element	1400 W
– Top element	1000 W
– Grill element	2000 W
– Circular element	2500 W
– Fan motor	25 W
– Oven lamp	15 W

NOTE:

Upon first use, it is advisable to operate the oven for 30 minutes in the position and for another 30 minutes at the maximum temperature (thermostat knob on position 250) in the positions and , to eliminate possible traces of grease on the heating elements.
Clean the oven and accessories with warm water and washing-up liquid.

WARNING:
The door is hot, use the handle.

OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the MULTI-FUNCTION oven are obtained in the following ways:

a. by normal convection
The heat is produced by the upper and lower heating elements.

b. by forced convection
A fan sucks in the air contained in the oven muffle, which sends it through the circular heating element and then sends it back through the muffle. Before the hot air is sucked back again by the fan to repeat the described cycle, it envelops the food in the oven, provoking a complete and rapid cooking.
It is possible to cook several dishes simultaneously.

c. by semi-forced convection
The heat produced by the upper and lower heating elements is distributed throughout the oven by the fan.

d. by radiation
The heat is irradiated by the infra red grill element.

e. by radiation and ventilation
The irradiated heat from the infra red grill element is distributed throughout the oven by the fan.

f. by ventilation
The food is defrosted by using the fan only function without heat.

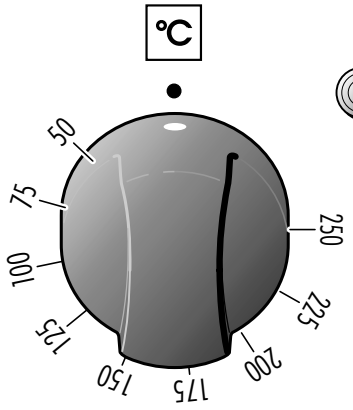


Fig. 4.1

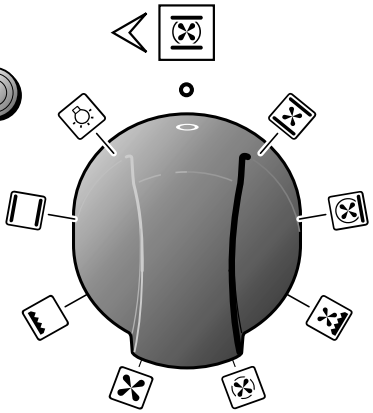


Fig. 4.2

THERMOSTAT KNOB (Fig. 4.1)

To turn on the heating elements of the oven, set the switch knob on the desired program and the thermostat knob onto the desired temperature.
To set the temperature, it is necessary to make the knob indicator meet the chosen number.
The elements will turn ON or OFF automatically according to the energy need which is determined by the thermostat.

FUNCTION SELECTOR KNOB (Fig. 4.2)

Rotate the knob clockwise to set the oven for one of the following functions:

OVEN LIGHT

By turning the knob onto this setting we light the oven cavity (15 W).
The oven remains alight while any of the functions is on.

TRADITIONAL CONVECTION COOKING

The upper and lower heating elements are switched on. The heat is diffused by natural convection and the temperature must be regulated between 50° C and 250° C with the thermostat knob.
It is necessary to preheat the oven before introducing the foods to be cooked.

Recommended for:
For foods which require the same cooking temperature both internally and externally, i. e. roasts, spare ribs, meringue, etc.

GRILLING

The infra-red heating element is switched on. The heat is diffused by radiation.
Use with the **oven door closed** and the thermostat knob to between **50°** and **225°C** for **max 15** minutes, then to position **175°C**.
Note: It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.
Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.
For correct use see chapter “USE OF THE GRILL”

Recommended for:
Intense grilling action for cooking with a broiler; browning, crisping, “au gratin”, toasting, etc.

DEFROSTING FROZEN FOODS

Only the oven fan is on. To be used with the thermostat knob on “●” because the other positions have no effect. The defrosting is done by simple ventilation without heat.

Recommended for:
To rapidly defrost frozen foods; 1 kilogram requires about one hour.
The defrosting times vary according to the quantity and type of foods to be defrosted.

HOT AIR COOKING

The circular element and the fan are on. The heat is diffused by forced convection and the temperature must be regulated between 50° and 250 °C with the thermostat knob. It is not necessary to preheat the oven.

Recommended for:
For foods that must be well done on the outside and tender or rare on the inside, i. e. lasagna, lamb, roast beef, whole fish, etc.

VENTILATED GRILL COOKING

The infra-red ray grill and the fan are on. The heat is mainly diffused by radiation and the fan then distributes it throughout the oven. The temperature must be regulated between 50° and 175 °C **for max 30 minutes**, with the thermostat knob. It is necessary to preheat the oven for about 5 minutes.
Use with the oven door closed.

Attention: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.
For correct use see chapter “GRILLING AND “AU GRATIN”.

Recommended for:
For grill cooking when a fast outside browning is necessary to keep the juices in, i. e. veal steak, steak, hamburger, etc.

THAWING AND WARMING UP

The upper element and the circular element connected in series, are switched on; also the fan is on. The heat is diffused by forced convection with the most heat being produced by the upper element.
The temperature must be regulated between 50° and 140 °C with the thermostat knob.

Recommended for:
To keep foods hot after cooking. To slowly heat already cooked foods.

CONVECTION COOKING WITH VENTILATION

The upper and lower heating elements and the fan turn on.
The heat coming from the top and bottom is diffused by forced convection.
The temperature must be regulated between 50° and 250 °C with the thermostat knob.

Recommended for:
For foods of large volume and quantity which require the same internal and external degree of cooking; for ie: rolled roasts, turkey, legs, cakes, etc.

COOKING ADVICE

STERILIZATION

Sterilization of foods to be conserved, in full and hermetically sealed jars, is done in the following way:

a. Set the switch to position .

b. Set the thermostat knob to position 185 °C and preheat the oven.

c. Fill the dripping pan with hot water.

d. Set the jars onto the dripping pan making sure they do not touch each other and the door and set the thermostat knob to position 135 °C.

When sterilization has begun, that is, when the contents of the jars start to bubble, turn off the oven and let cool.

REGENERATION

Set the switch to position and the thermostat knob to position 150° C.
Bread becomes fragrant again if wet with a few drops of water and put into the oven for about 10 minutes at the highest temperature.

ROASTING

To obtain classical roasting, it is necessary to remember:
– that it is advisable to maintain a temperature between 180 and 200 °C.
– that the cooking time depends on the quantity and the type of foods.

SIMULTANEOUS COOKING OF DIFFERENT FOODS

The MULTI-FUNCTION oven set on position and gives simultaneous heterogeneous cooking of different foods. Different foods such as fish, cake and meat can be cooked together without mixing the smells and flavours.
This is possible since the fats and vapors are oxidized while passing through the electrical element and therefore are not deposited onto the foods.

The only precautions to follow are:
– The cooking temperatures of the different foods must be as close to as possible, with a maximum difference of 20° - 25 °C.
– The introduction of the different dishes in the oven must be done at different times in relation to the cooking times of each one.

The time and energy saved with this type of cooking is obvious.

GRILLING AND "AU GRATIN"

Set the switch to position .
Set the thermostat to position 175 °C and after having preheated the oven, simply place the food on the shelf.
Close the door and let the oven operate with the thermostat on, until grilling is complete.
Adding a few dabs of butter before the end of the cooking time gives the golden "au gratin" effect.
Note: It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

ATTENTION: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.

USE OF THE GRILL

Preheat the oven for about 5 minutes.

Introduce the food to be cooked, positioning the rack as close to the grill as possible.

The dripping pan should be placed under the rack to catch the cooking juices and fats.

Grilling with the oven door closed.

Do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

CAUTION: the oven door becomes very hot during operation. Keep children well out of reach.

OVEN COOKING

Before introducing the food, preheat the oven to the desired temperature.

For a correct preheating operation, it is advisable to remove the tray from the oven and introduce it together with the food, when the oven has reached the desired temperature.

Check the cooking time and turn off the oven 5 minutes before the theoretical time to recuperate the stored heat.

COOKING EXAMPLES

Temperatures and times are approximate as they vary depending on the quality and amount of food.

Remember to use ovenproof dishes and to adjust the oven temperature during cooking if necessary.

DISHES	TEMPERATURE
Cakes	180°
Doughnuts	180°
Cheese soufflé	200°
Potatoes soufflé	200°
Roast veal	200°
Spinach crepes	200°
Potatoes in milk	200°
Chicken breasts in tomato	200°
Sole fish filet	200°
Whiting	200°
Cream puffs	200°
Plum pie	200°
Meat balls	200°
Veal meatloaf	200°
Grilled chicken - roast chicken	220°
Baked lasagna	220°
Roast beef	220°
Oven cooked pasta	220°
Lemon cake	220°
Rice creol	225°
Baked onions	225°
Stuffed potatoes	225°
Grilled veal joint	225°
Marmalade pie	225°
Pound cake	225°
Turkish shishkebab	250°
Pizza with anchovies	250°

5 - CONVENTIONAL OVEN (right oven)

Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

GENERAL FEATURES

As its name indicates, this is an oven that presents particular features from an operational point of view.

The conventional oven is provided with 3 heating elements which are:

– Top element	700 W
– Bottom element	800 W
– Grill element	1450 W

WARNING:
The door is hot, use the handle.

NOTE:
Upon first use, it is advisable to operate the oven at the maximum temperature (thermostat knob on position 250) for 60 minutes in the position and for another 15 minutes in the position to eliminate possible traces of grease on the heating elements.

OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the CONVENTIONAL oven are obtained in the following ways:

a. **by normal convection**
The heat is produced by the upper and lower heating elements.

b. by radiation
The heat is irradiated by the infra red grill element (**grilling with the oven door closed**).

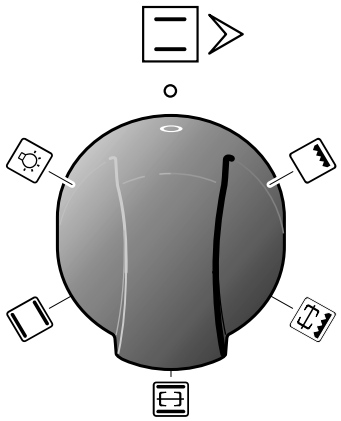


Fig. 5.1

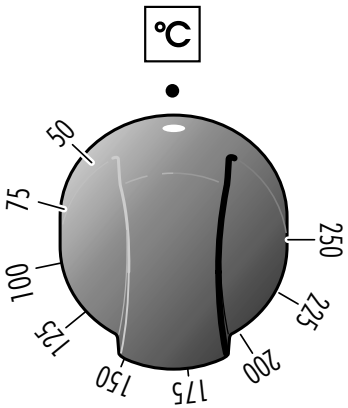


Fig. 5.2

FUNCTION SELECTOR KNOB (fig. 5.1)

Rotate the knob clockwise to set the oven for one of the following functions.

THERMOSTAT (Fig. 5.2)

This only sets the cooking temperature and does not switch the oven on.
Rotate clockwise until the required temperature is reached (from 50 to 250°C).
The light above the function selector will illuminate when the oven is swiched on and turns off when the oven reaches the correct temperature.
The light will cycle on and off during cooking in line with the oven temperature.

OVEN LIGHT

By setting the knob to this position, only the oven light comes on (15 W).
It remains on in all the cooking modes.

TRADITIONAL CONVECTION COOKING

The upper and lower heating elements come on.
The heat is dispersed by natural convection and the temperature must be set to between 50° and 250°C via the thermostat knob.

The oven must be preheated before cooking.

In the position the rotisserie motor come on for cooking with the rotisserie.

RECOMMENDED USE:
Dish warming using the special rack. For correct use see the chapter “USE OF SPECIAL DISH RACK”.

TRADITIONAL GRILLING

The infrared grill element at the top of the oven comes on. The heat is dispersed by radiation.
Use with the oven **door <u>closed</u>** and the thermostat knob to position **225°C** for 15 minutes then to **175°C**.

In the position the rotisserie motor come on for cooking with the rotisserie.

For cooking hints, see the chapter “USE OF THE GRILL”.

RECOMMENDED USE:
Intense grilling, browning, cooking au gratin and toasting etc.

It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.
Attention: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.

USE OF THE GRILL

Leave to warm up for approximately 5 minutes with the door **<u>closed</u>**.
Place the food inside positioning the rack as near as possible to the grill.
Insert the drip pan under the rack to collect the cooking juices.

<u>Grilling with the oven door closed.</u>

Do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

Caution: the oven door becomes very hot during operation. Keep children well out of reach.

OVEN COOKING

Before introducing the food, preheat the oven to the desired temperature.
For a correct preheating operation, it is advisable to remove the tray from the oven and introduce it together with the food, when the oven has reached the desired temperature.
Check the cooking time and turn off the oven 5 minutes before the theoretical time to recuperate the stored heat.

COOKING EXAMPLES

Temperatures and times are approximate as they vary depending on the quality and amount of food.

Remember to use ovenproof dishes and to adjust the oven temperature during cooking if necessary.

DISHES	TEMPERATURE
Lasagne	190°
Baked pasta	190°
Pizza	220°
Creole rice	190°
Baked onions	190°
Spinach crêpes	185°
Potatoes baked in milk	185°
Stuffed tomatoes	180°
Cheese soufflé	170°
Roast veal	180°
Grilled veal chops	210°
Chicken breasts with tomato	180°
Grilled chicken - roast chicken	190°
Veal loaf	175°
Roast beef	170°
Fillet of sole	175°
Aromatic hake	170°
Beignets	160°
Ring cake	150°
Plum tart	170°
Jam tartlets	160°
Sponge cake	170°
Sweet dough	160°
Sweet puffs	170°
Plain sponge cake	170°

ROTISSERIE (Fig. 5.3)

The oven is equipped with a rotisserie.

This device is made up of:

– an electrical motor mounted on the rear part of the oven

– a stainless steel rod, equipped with a detachable athermic grip and 2 recordable forks

– a rod support to be inserted into the central rack holders of the oven.

USE OF THE ROTISSERIE (Fig. 5.3)

– Insert the dripping pan into the lowest rack holders of the oven and insert the rod support into the intermediate rack holders.

– Put the meat to be cooked onto the rod, being careful to secure it in the center with the special forks.

– Insert the rod into the motor opening and rest it onto the support of the spit collar; then remove the grip by turning it to the left.

The rotation direction of the rotisserie can be either clockwise or counter-clockwise.

Grilling with the oven door closed.

Attention: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.
It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

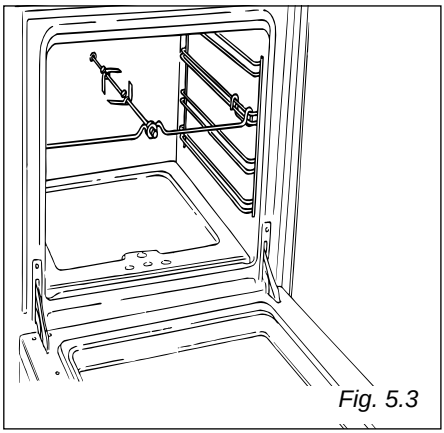


Fig. 5.3

6 - ELECTRONIC PROGRAMMER

If you use the oven for none automatic or semi-automatic cooking, ensure programmer is set to manual position by pushing ✋ button.

The electronic programmer performs the following functions:

– 24 hours clock with illuminated display
– Timer (up to 23 hours and 59 minutes)
– Program for automatic oven cooking
– Program for semi-automatic oven cooking.

Description of the buttons:

- 🔔 Timer
- Cooking time
- End of cooking time
- ✋ Manual position and cancellation of the set cooking program
- ⌃ Advance the time for of all programs
- ⌄ Decrease the program time and changing the frequency of the audible signal.

Description of the illuminated symbols:

AUTO - *flashing* - Programmer in automatic position but not programmed

AUTO - *always lit* - Programmer in automatic position with program set.

Automatic cooking taking place

Timer in operation

and **AUTO** - *flashing* - Program error.
(The time of day lies between the calculated cooking start and end time).

Note:
Select a function by the respective button and, in 5 seconds, set the required time with the ⌃/⌄ buttons ("one-hand" operation).
A power cut makes the clock go to zero and cancels the set programs.

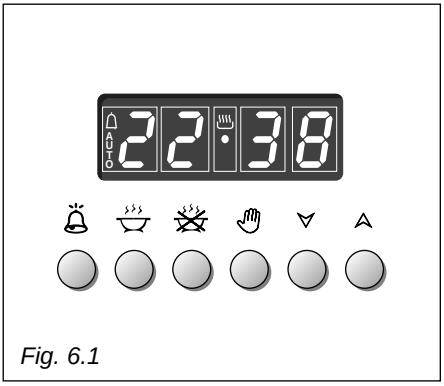


Fig. 6.1

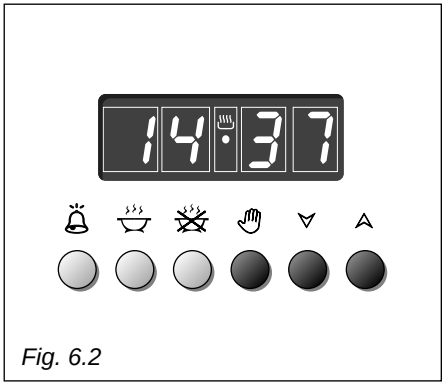


Fig. 6.2

ELECTRONIC CLOCK (fig. 6.2)

The programmer is equipped with an electronic clock with an illuminated display which indicates hours and minutes.
Upon immediate connection of the oven or after a powercut, three zeros will flash on the programmer panel.
To set the hour it is necessary to push the ✋ button and then the ∧ or ∨ button until you have set the exact hour (fig. 6.2).
Another way is to simultaneously push the 🍲 ✳ two buttons and at the same time push the ∧ or ∨ button.

Note: The hour setting deletes any program.

NORMAL COOKING WITHOUT THE USE OF THE PROGRAMMER

To manually use the oven, that is, without the aid of the programmer, it is necessary to cancel the flashing **AUTO** by pushing the button ✋ (**AUTO** will be switched off and the symbol 🍲 will go on - Fig. 5.3).

Attention: If the **AUTO** is steadily lit (which means a cooking program has already been set), the program can be cancelled and switched to manual by pushing the button ✋.
If the oven is switched on, you must switch off manually.

ELECTRONIC TIMER

The timer program consists only of a buzzer which may be set for a maximum period of 23 hours and 59 minutes.
If the **AUTO** is flashing push the ✋ button.
To set the time, push the 🔔 button and the ∧ or ∨ until you obtain the desired time in the panel (fig. 6.4).
Having finished the setting, the clock hour will appear on the panel and the 🔔 symbol will be lit.
The countdown will start immediately and may be seen at any moment on the panel by simply pressing the button 🔔.

At the end of the time, the 🔔 symbol will be switched off and an intermittent buzzer will go off; this can be stopped by pressing any of the buttons.

SETTING THE FREQUENCY OF THE AUDIBLE SIGNAL

3 possible sounds can be selected by pressing the ∨ button.

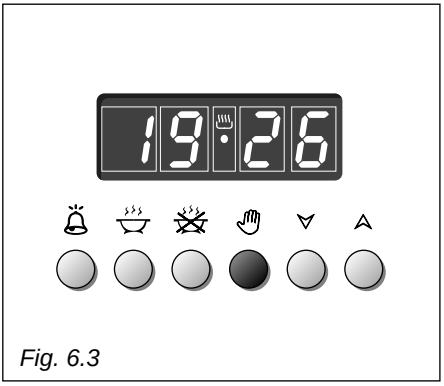


Fig. 6.3

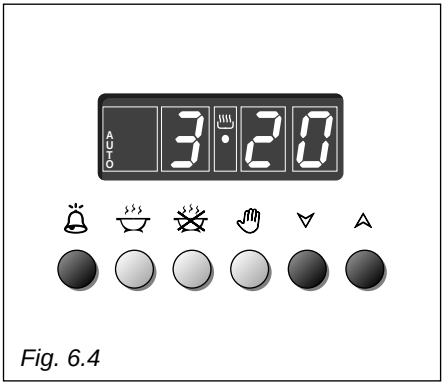


Fig. 6.4

AUTOMATIC OVEN COOKING

To cook food automatically in the oven, it is necessary to:

1. Set the length of the cooking time
2. Set the end of the cooking time
3. Set the temperature and the oven cooking program.

These operations are done in the following way:

1. Set the length of time you need to cook the food by pushing the button and the ⋀ button to advance, or ⋁ to go back if you have passed the desired time (fig. 6.5). The **AUTO** and the symbol will be on.

2. Set the time you need the food to stop cooking by pushing the button (the cooking time already added to the clock time will appear), and the ⋀ button (fig. 6.6); if you pass the desired time you can go back by pushing the ⋁ button.

   After this setting, the symbol will go off. If after this setting, the **AUTO** flashes on the panel and a buzzer goes off, it means there was an error in the programming, that is the the cooking cycle has been superimposed on the clock. In this case, change the end of cooking time or the cooking time itself by following the instructions above.

3. Set the temperature and the cooking program (see the relevant sections).

Once the oven is programmed it will switch on automatically at the right time to stop the cooking at the desired end time.
During cooking, the symbol remains on.
By pushing the button you can see the time that remains until the end of cooking.

The cooking program may be cancelled at any time by pushing .

At the end of the cooking time the oven will turn off automatically, the symbol will turn off, **AUTO** will flash and the buzzer will sound, which can be turned off by pushing any of the buttons.

Turn the switch and temperature knobs to "OFF" and put the programmer onto “manual” by pressing the button.

Attention: A powercut will make the clock go to zero and will cancel the set programs.
After a powercut, three zeros will flash on the panel.

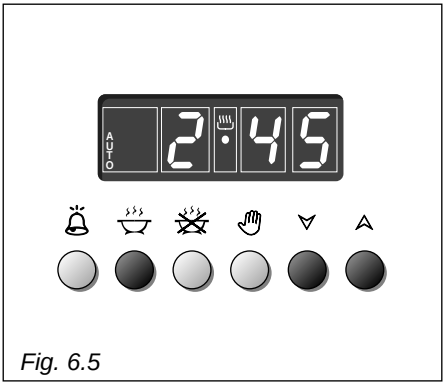


Fig. 6.5

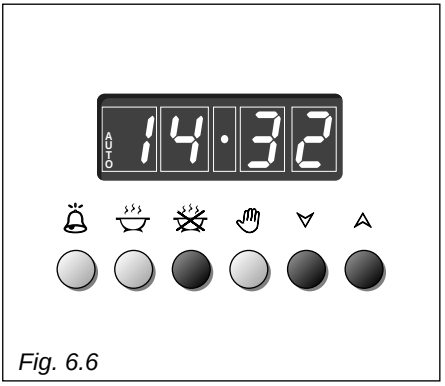


Fig. 6.6

SEMI - AUTOMATIC COOKING

This is used to switch the oven off automatically after the desired cooking time has elapsed.

There are two ways to set the semi-automatic cooking function:

1. Set the length of time you need to cook the food by pushing the button and the button to advance, or to go backwards (Fig. 6.7).
   This sets the desired “stop” time.

or

2. Set the time you need the food to stop cooking by pushing the button and the button to advance, or to go backwards if you have passed the desired time (Fig. 6.8).
   AUTO and the symbol will be on.

Then set the temperature and the cooking program (see the relevant sections).
The oven is switched on and it will switch off automatically at the end of the desired time.
During cooking, the symbol remains on and by pressing the button you can see the time that remains until the end of the cooking.
The cooking program can be cancelled at any moment by pushing the button.

At the end of the cooking, the oven and the symbol will turn off, the **AUTO** will flash and a buzzer will go off which can be stopped by pushing any of the buttons.
Turn the switch and temperature knobs to "OFF" and put the programmer onto “manual” by pressing the button.

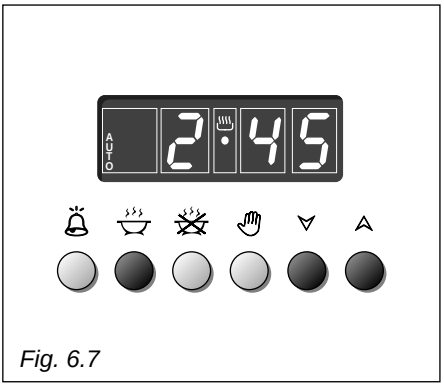


Fig. 6.7

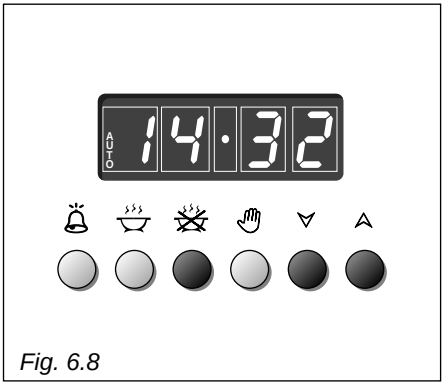


Fig. 6.8

7 - CLEANING AND MAINTENANCE

Important:
Before any operation of cleaning and maintenance disconnect the appliance from the electrical supply and wait for it to cool down.

Attention
The appliance gets very hot, mainly around the cooking areas. It is very important that children are not left alone in the kitchen when you are cooking.

Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.

ENAMELLED PARTS

All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water or other non-abrasive products.
Dry preferably with a soft cloth.
Acidic substances like lemon juice, tomato sauce, vinegar etc. can damage the enamel if left too long.

STAINLESS STEEL SURFACES

mod. PRDK 1050 IX

The stainless steel front panels on this cooker (facia, oven door, bottom panel) are protected by a finger-print proof lacquer.
To avoid damaging this lacquer, do not clean the stainless steel with abrasive cleaners or abrasive cloths or scouring pads.
ONLY SOAP/WARM WATER MUST BE USED TO CLEAN THE STAINLESS STEEL SURFACES.

STAINLESS STEEL, ALUMINIUM PARTS AND SILK-SCREEN PRINTED SURFACES

Clean using an appropriate product. Always dry thoroughly.

IMPORTANT: these parts must be cleaned very carefully to avoid scratching and abrasion. You are advised to use a soft cloth and neutral soap.

CAUTION: Do not use abrasive substances or non-neutral detergents as these will irreparably damage the protective surface.

VITROCERAMIC COOKING HOB

– See page 114

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB

Switch the cooker off at the mains. When the oven is cool, unscrew and replace the bulb with another one resistant to high temperatures (300°C), voltage 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

Note: Oven bulb replacement is not covered by your guarantee.

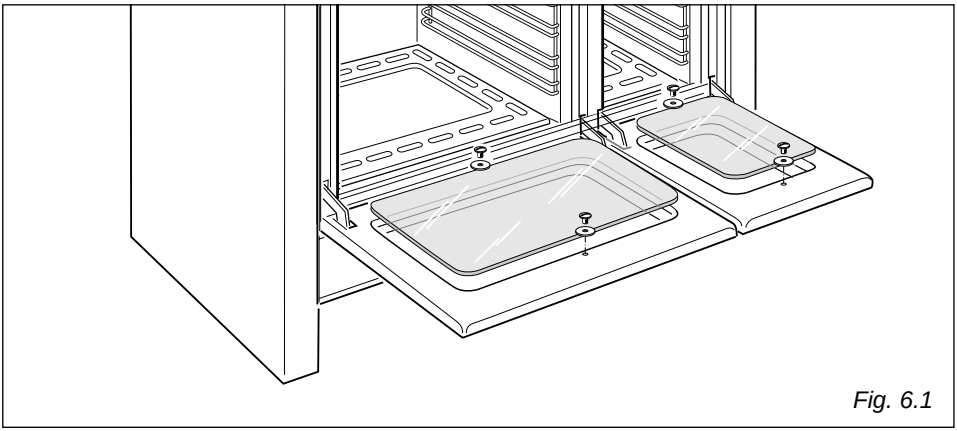


Fig. 6.1

OVEN DOOR

The internal glass panel can be easily removed for cleaning by unscrewing the 2 retaining screws (Fig. 7.1)

STORAGE COMPARTMENT

The storage compartment is accessible through the pivoting panel (fig. 7.2).

Do not store flammable material in the oven or in the storage compartment.

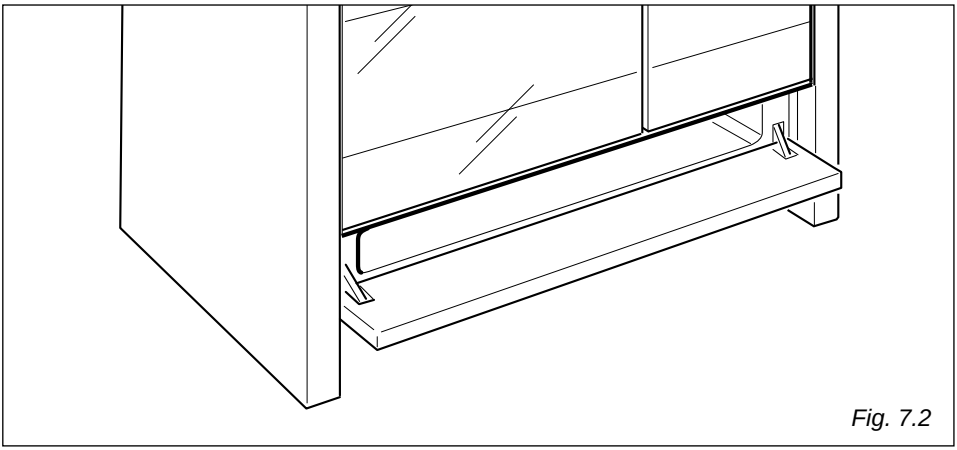


Fig. 7.2

INSIDE OF OVEN

This must be cleaned regularly.
Remove and refit the side runner frames as described on the next chapter.
With the oven warm, wipe the inside walls with a cloth soaked in very hot soapy water or another suitable product.
Side runner frames, tray, lower panel and rack can be removed and washed in the sink.

ASSEMBLY AND DISMANTLING OF THE SIDE RUNNER FRAMES

– Fit the side runner frames into the holes on the side walls inside the oven (Fig. 7.3).
– Slide the tray and rack into the runners (Fig. 7.4).
The rack must be fitted so that the safety catch, which stops it sliding out, faces the inside of the oven (fig. 7.4).
– To dismantle, operate in reverse order.

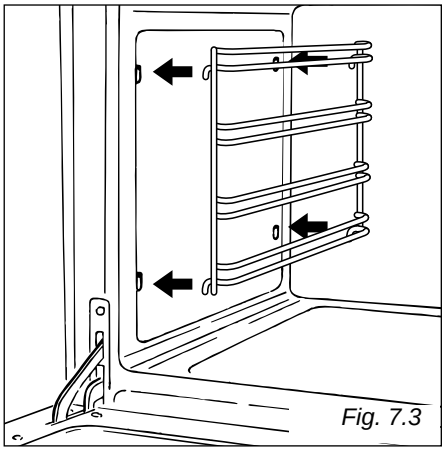


Fig. 7.3

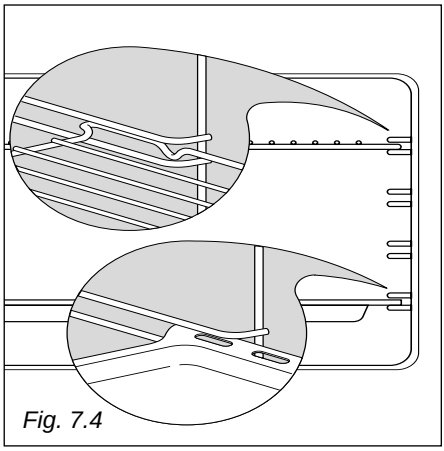


Fig. 7.4

REMOVING THE OVEN DOOR

The oven door can easily be removed as follows:

– Open the door to the full extent (fig. 7.5A).

– Attach the retaining rings to the hooks on the left and right hinges (fig. 7.5B).

– Hold the door as shown in fig. 7.5.

– Gently close the door and withdraw the lower hinge pins from their location (fig. 7.5C).

– Withdraw the upper hinge pins from their location (fig. 7.5D).

– Rest the door on a soft surface.

– To replace the door, repeat the above steps in reverse order.

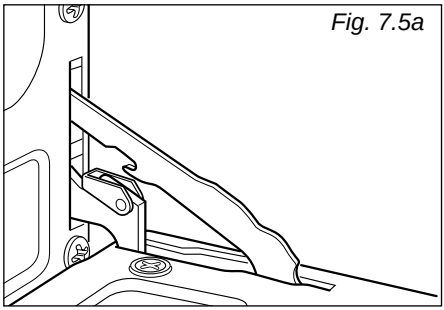


Fig. 7.5a

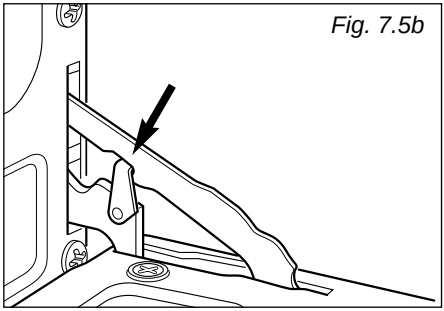


Fig. 7.5b

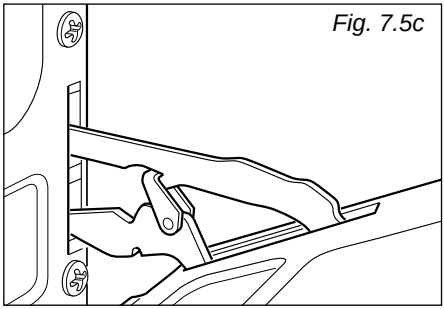


Fig. 7.5c

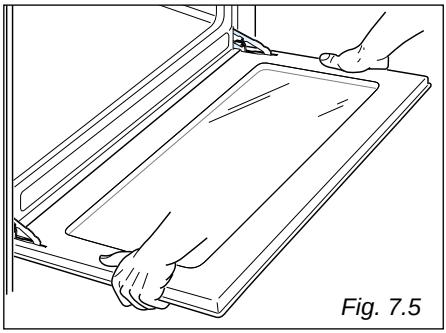


Fig. 7.5

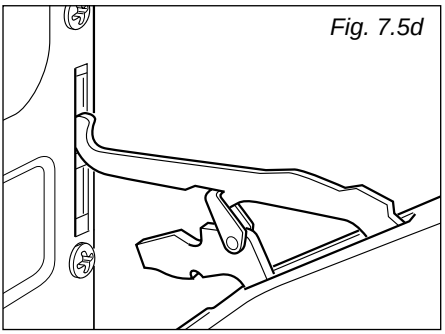


Fig. 7.5d

Advice for the installer

IMPORTANT

– The appliance should be installed by a qualified technician in compliance with the laws in force in your country and in observation of the instructions supplied by the manufacturer.

– Always disconnect the cooker from mains power supply before carrying out any maintenance operations or repairs.

– Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. This film must be removed before using the appliance.

8 - INSTALLATION

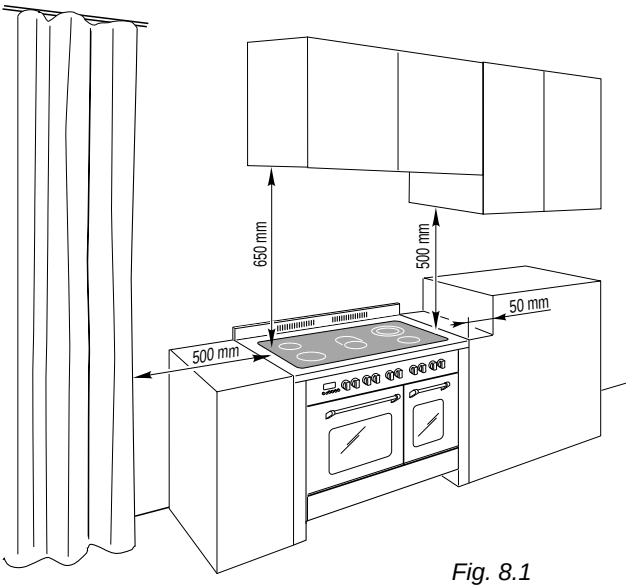


Fig. 8.1

LOCATION

The appliance must be kept no less than 50 mm away from any side wall which exceed the height of the hob surface (fig. 8.1).

The appliance must be housed in heat resistant units.

The walls of the units must be capable of resisting temperatures of 75 °C above room temperature.

Do not install the appliance near inflammable materials (eg. curtains).

If the cooker is located on a pedestal it is necessary to provide safety measures to prevent falling out.

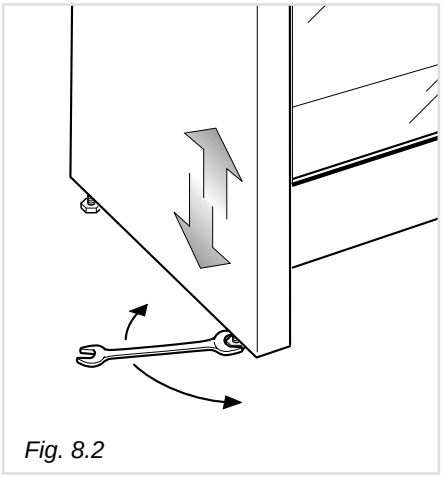


Fig. 8.2

LEVELLING THE COOKER

The cooker is equipped with 4 LEVELLING FEET and may be levelled by screwing or unscrewing the feet with a spanner (fig. 8.2).

It is important to observe the prescriptions of figures 8.2a - 8.2b.

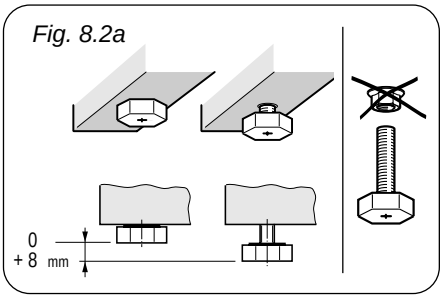


Fig. 8.2a

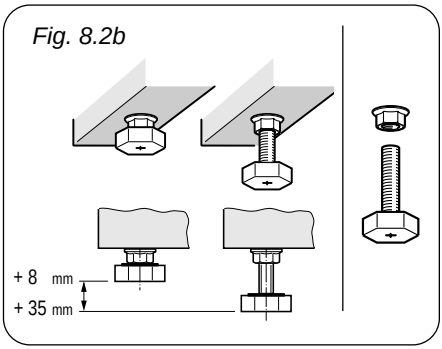


Fig. 8.2b

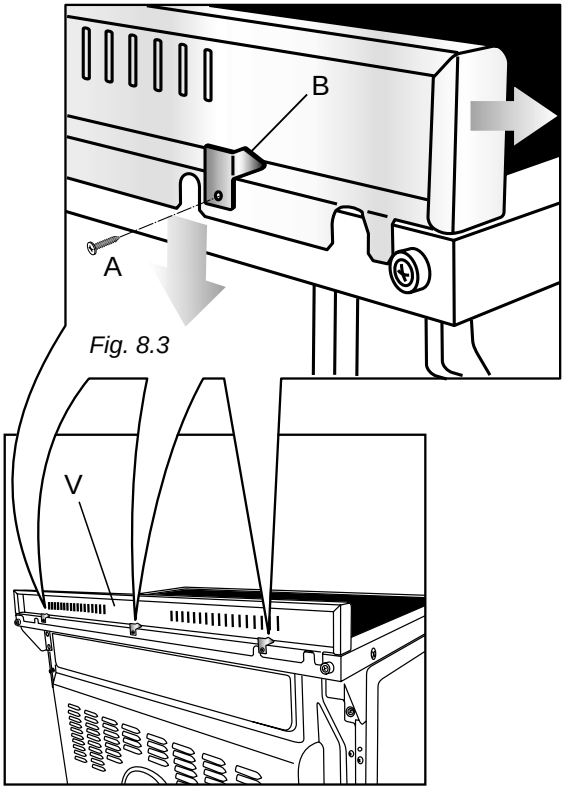


Fig. 8.3

BACKGUARD

Before installing the cooker, assemble the backguard “V” (fig. 8.3).
Please note that :

- The backguard “V” can be found packed at the rear of the cooker.
- Before assembling remove any protective film/adhesive tape.
- The backguard must be fixed to the cooktop using the three supports “B” supplied with the appliance (see fig. 8.3).

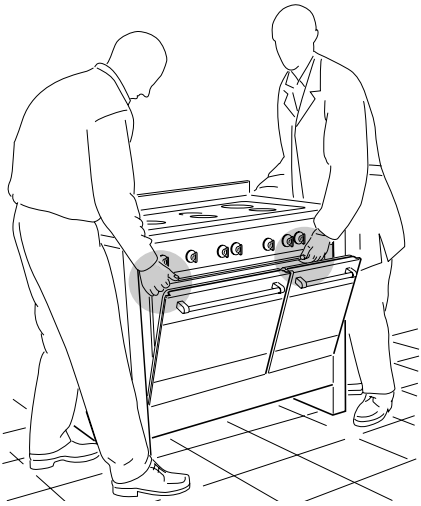


Fig. 8.4

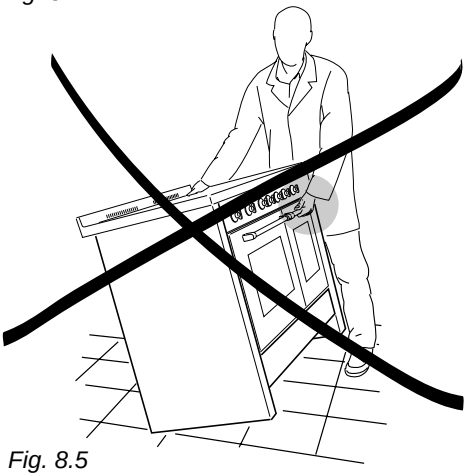


Fig. 8.5

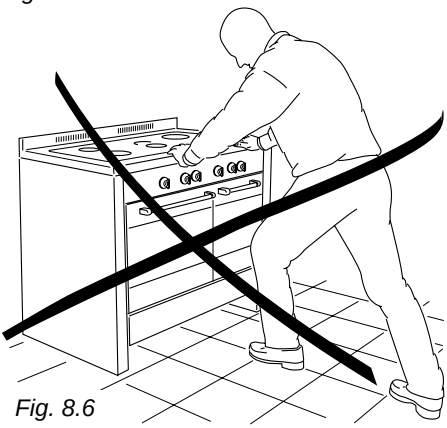


Fig. 8.6

MOVING THE COOKER

WARNING
When raising cooker to upright position always ensure two people carry out this manoeuvre to prevent damage to the adjustable feet (fig. 8.4).

WARNING
Be carefull: **DO NOT LIFT** the cooker by the door handle when raising to the upright position (fig. 8.5).

WARNING
When moving cooker to its final position **DO NOT DRAG** (fig. 8.6).
Lift feet clear of floor (fig. 8.4).

9 - ELECTRICAL SECTION

IMPORTANT: The cooker must be installed in accordance with the manufacturer's instructions.
Incorrect installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, may cause injury to persons or animals etc.

GENERAL

– Connection to the mains must be carried out by qualified personnel in accordance with current regulations.

– The appliance must be connected to the mains checking that the voltage corresponds to the value given in the rating plate and that the electrical cable sections can withstand the load specified on the plate.

– The cooker can be connected directly to the mains placing an omnipolar switch with minimum opening between the contacts of 3 mm between the appliance and the mains.

– The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that it does not exceed 75°C at any point.

– Once the cooker has been installed, the switch or socket must always be accessible.

Before effecting any intervention on the electrical parts of the appliance, the connection to the network must be interrupted.

N.B. For connection to the mains, do not use adapters, reducers or branching devices as they can cause overheating and burning.

If the installation requires alterations to the domestic electrical system or if the socket and appliance plug are incompatible, call an expert.
He should also check that the socket cable section is suitable for the power absorbed by the appliance.

IMPORTANT: this cooker must be connected to a suitable double pole control unit adjacent to the cooker.

WARNING!
This appliance must be earthed.

The connection of the appliance to earth is mandatory.
The manufacturer declines all responsability for any inconvenience resulting from the none observance of this condition.

CONNECTING THE FEEDER CABLE

To connect the feeder cable to the cooker it is necessary to:

– Remove the two screws that hold shield **A** behind the cooker.

– Open completely the cable clamp **D**.

– Insert the mains cable into the cable clamp **D**.

– Connect the phase and earth cables to terminal **B** according figure 9.2 and 9.3.

– Pull the feeder cable and block it with the cable clamp **D**

– Re-mount shield **A**.

FEEDEER CABLE SECTION "TYPE H05RR-F or H05VV-F"

230 V ~ 3 x 4 mm^2 **or** 3 x 6 mm^2 (**)

(**) – Connection with wall box connection.
– Diversity factor applied
– A diversity factor may be applied to the total loading of the cooker only by a suitable qualified person.

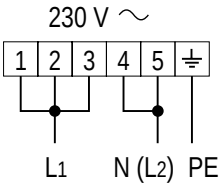


Fig. 9.2

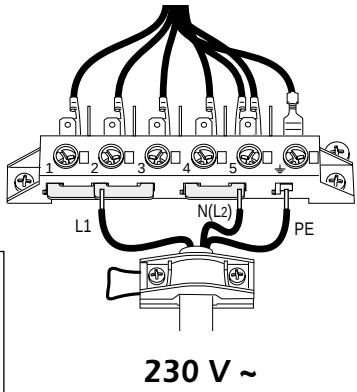


Fig. 9.3

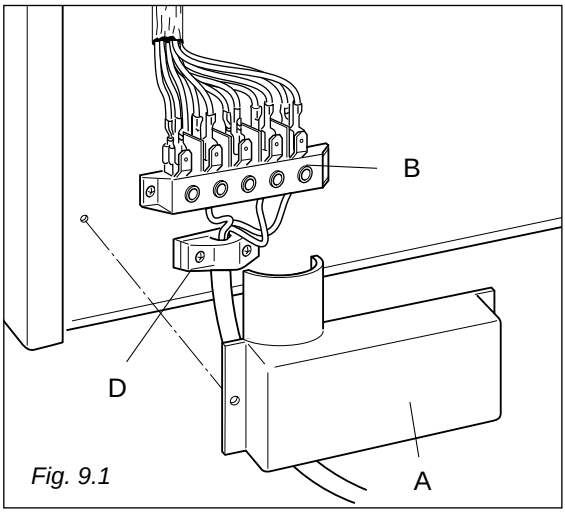


Fig. 9.1

De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor onwaarheden in deze folder veroorzaakt door druk- of vertaalfouten. De fabrikant heeft het recht alle wijzigingen aan het produkt aan te brengen die zij voor commerciële- of fabricagedoeleinden noodzakelijk acht, op ieder moment en zonder voorafgaande kennisgeving.

Die Beschreibung in dieser Gebrauchs-Anweisung ist rein informativ. Die Herstellerfirma behalt sich jederzeit Aenderungen und Verbesserungen an den Geräten ohne vorheirge Bekanntgabe vor.

La casa constructora no responde por los posiles errores de impresion o de transcripción, contenidos en el presente manual. Se reserva el derecho, sin comprometer las características esenciales de funcionalidad y seguridad, de aportar a sus propios productos, en cualquier momento y sin preaviso, eventuales modificaciones oportunas para cualquier exigencia de carácter constructivo o comercial.

The manufacturer cannot be held responsible for possible inaccuracies due to printing or transcription errors in the present booklet.
The manufacturer reserves the right to make all modifications to its products deemed necessary for manufacture or commercial reasons at any moment and without prior notice, without jeopardising the essential functional and safety characteristics of the appliances.